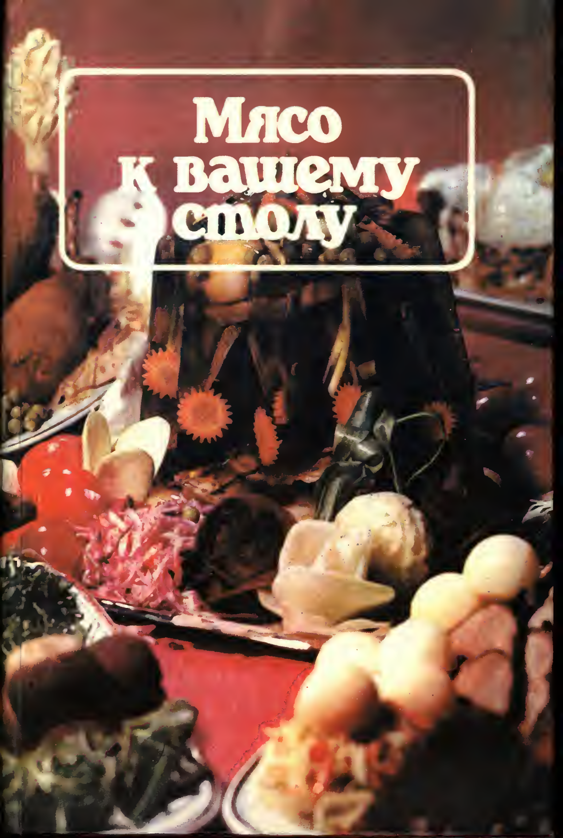

Мясо
к вашему
столу

П. М. ЧАСТНЫЙ, И. А. ЧЕРЕКАЕВА

Мясо к вашему столу



АЛМА-АТА КАЙНАР 1987

36.92
Ч 25

Частный П. М., Черекаева И. А.
Ч 25 Мясо к вашему столу.— Алма-Ата: Кайнар, 1987.

Эта книга расширенный и значительно дополненный вариант выходившей в 1976 году книги «Мясо и мясные блюда» Содержит сведения о строении и свойствах мяса, основных приемах его разделки и обработки.

Рецепты приготовления мясных блюд сгруппированы в основном по видам мяса.

Несомненный интерес представляют советы молодой хозяйке
На широкий круг читателей.

Ч $\frac{3404000000-076}{403(05)-87}$ 107—87 36.92

Рецензент — *П С Ников*, кандидат медицинских наук, зам. директора Казахского филиала Института питания АМН СССР

Петр Мефодьевич Частный
Ирина Александровна Черекаева

Мясо к вашему столу

Заведующая редакцией
Н. А. Сливинская
Редактор
Н. И. Огнева
Художественный редактор
А. В. Ефимцев
Технический редактор
Т. В. Суранова
Младший редактор
Г. А. Емелина
Корректор
Н. Ф. Габдрахманова
Фотоиллюстрации выполнены
Г. Г. Поповым
Блюда для фотографирования приготовлены мастерами-поварами
А. П. Частным, А. Д. Бабичевым и П. М. Частным

ИБ № 3406

Сдано в набор 9.09.86. Подписано в печать 3.04.87 УГ 19143. Формат $60\times90^1/_{16}$. Бумага тип. № 1. Печать высокая. Гарнитура тип бодони. Объем п. л. 15+вкл. 1,0=16. Усл. кр.-отт 19,5. Уч.-изд. л. 19,16+вкл. 1,57=20,7 Тираж 200 000 (I завод 1 100000) экз. Заказ 1171 Цена 2 р 20 к.

Издательство «Кайнар» Госкомитета Казахской ССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли, 480124, г Алма Ата, пр. Абая, 143.

Фабрика книги производственного объединения полиграфических предприятий «Кітап» Государственного комитета Казахской ССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли, 480124, г. Алма-Ата, пр. Гагарина, 93.

© Издательство «Кайнар», 1976 г.
© Издательство «Кайнар», 1987 г., с изменениями и дополнениями

Введение

Мясо — исключительно ценный пищевой продукт, основной источник белка, без которого невозможны рост и развитие клеток, их жизнедеятельность. Оно содержит разнообразные минеральные вещества, витамины, также необходимые для нормального функционирования человеческого организма. Поэтому внимание к этому продукту не ослабевает.

Повышение благосостояния советских людей, устойчивое снабжение населения всеми видами продовольствия, существенное улучшение структуры питания за счет наиболее ценных продуктов — важнейшая задача политики нашей партии и правительства. В Основных направлениях экономического и социального развития СССР на 1986—1990 годы и на период до 2000 года намечено обеспечить рост объема производства в мясной промышленности на 18—20 процентов, повысить качество и питательную ценность пищевых продуктов. «В 1990 году выработать из сырья государственных ресурсов мяса в количестве 11,7—12,2 млн. тонн...» Наряду с этим предусматривается: «Увеличить выпуск мяса и мясных полуфабрикатов в расфасованном и упакованном виде, доведя их долю в общем объеме продажи до 40—45 процентов».

В производстве мяса существенная роль принадлежит личным подсобным хозяйствам. В новой редакции Программы Коммунистической партии Советского Союза отмечено: «...для пополнения продовольственных ресурсов страны будут использоваться подсобные хозяйства предприятий и граждан, коллективное садоводство и огородничество».

Населению, ведущему личное приусадебное хозяйство, оказывается помощь в приобретении инвентаря, молодняка скота и птицы, в предоставлении выпасов и сенокосов, кормов, в реализации излишков животноводческой продукции. Почти в каждом сельском дворе есть кормилица-корова, широко разводят овец и свиней, неизменна популярность кролиководства, а уж птицу какую только ни встретишь: куры, утки, гуси, индейки, цесарки, голуби, перепела...

Подсобный характер личных хозяйств граждан означает, что работа в таком хозяйстве не является их основной трудовой деятельностью и не служит главным источником средств к существованию. И тем не менее это существенный вклад в семейный бюджет. Вместе с тем у жителей села неограниченные возможности для того, чтобы

разнообразить повседневный и праздничный стол. Гостям здесь предлагают мясо по-казахски, шашлык, манты, плов, жареного гуся, утку с яблоками, поросенка, заливного или под маринадом...

Рецепты всех этих и множества других мясных блюд вы найдете в книге. Самостоятельные главы посвящены гарнирам, соусам, приправам.

Поскольку при изготовлении мясных блюд нередко используются одинаковые приемы кулинарной обработки мяса, основные из них рассмотрены отдельно.

Книга содержит обширные сведения о свойствах и составе мяса различных видов животных, об откорме скота, его реализации, убое и разделке туш.

Расчет продуктов в рецептурном разделе дан в основном на 6 порций. Масса продуктов указана в граммах или штуках.

Основной источник полноценного белка

Кулинарные свойства мяса

Сто граммов вареного мяса, включенные в ежедневный рацион человека, дают примерно 200 килокалорий. Это половина необходимого организму количества белка. Питательные вещества мяса сосредоточены в мышечной и жировой ткани, весьма незначительно — в соединительной. Поэтому чем меньше в мясе соединительной ткани, тем выше его пищевая ценность. Из такого мяса можно приготовить сочные, нежные, вкусные и ароматные кушанья. Чрезмерное содержание жира в мясе значительно снижает его вкус, белковую ценность и усвояемость. Однако без жира или с очень малым его количеством мясо недостаточно сочно, нежно и вкусно. Качество мяса зависит не только от общего содержания жира, но и от места его сосредоточения. Мясо, в котором жировая ткань находится преимущественно на поверхности туши (полив), не ценится в кулинарном отношении. Наиболее высококачественным, сочным и нежным считается мясо с внутримышечными жировыми прослойками, которое называют мраморным.

Самое калорийное мясо — свинина. В 100 граммах жирной, беконной и мясной свинины содержится 489, 316 и 355 килокалорий соответственно. В баранине I и II категории — 203 и 164 килокалории. Калорийность говядины I и II категории составляет 187—144, конины — 162 килокалории. Белка больше всего в говядине (18,9—21,2 процента), затем идут баранина (16,3—20,8 процента) и свинина (11,4—16,4 процента). В конине белка примерно столько же, сколько в говядине. И уж каждая хозяйка знает, что самое жирное мясо — это свинина (27,8—49,3 процента жира). Поэтому из нее особенно хороши отбивные. Второе место по содержанию жира занимает баранина (9—15,3 процента). Она идет в основном на приготовление вторых блюд, требующих непродолжительной тепловой обработки. Относительно нежирным мясом считается говядина (7—12,4 процента). Из нее готовят большой ассортимент блюд. Грудная часть, оковалок с костью используются на приготовление ароматных бульонов, жирных щей, супов. Из мякоти, особенно из филейного края, вырезки и оковалка, готовят ромштексы, бифштексы.

Конина имеет сравнительно низкое содержание жира (в среднем 2,5 процента). Специальные методы интенсивного откорма позволяют в короткие сроки откармливать лошадей и получать довольно жирную конину. Из конины готовят преимущественно национальные блюда.

С возрастом и повышением упитанности животных в мясе уменьшается содержание влаги и белка, увеличивается количество жира, возрастает калорийность. Мясо упитанных животных характеризуется необходимым содержанием и качественным составом белков и жиров. При истощении животных в их мышечной ткани не только уменьшается количество жира,

но и происходят значительные качественные изменения: увеличивается количество воды и соединительной ткани. Общее содержание белков повышается за счет возрастания доли неполноценных белков соединительной ткани — коллагена и эластина, которые при варке и жаренье придают мясу жесткость. В мясе истощенных животных снижается также количество легкоплавких жирных кислот, в том числе биологически ценных и незаменимых — линолевой и арахидоновой. Удельный вес тугоплавких жирных кислот, напротив, возрастает. В мышцах резко снижается количество гликогена.

Каждая хозяйка должна знать, что из мяса определенной калорийности приготавливают соответствующие блюда. Так, жирная свинина рекомендуется для изготовления различных копченостей — окороков, буженины. Хороши и отбивные котлеты. Жирную баранину используют для приготовления плова, натуральных и отбивных шницелей, эскалопов. Жирную говядину, особенно кострец (в торговой практике эта часть называется оссеком), используют для жарки кусками, для бефстроганов. Мясо тощих животных усваивается значительно хуже.

Питательная ценность мяса взрослых животных в связи с содержанием в нем большого количества полноценных белков значительно выше, чем молодняка. Однако мясо молодняка после кулинарной обработки более нежное и легко усваивается. Поэтому из молодого мяса приготавливают блюда, требующие непродолжительной тепловой обработки — шашлык, натуральные котлеты.

На химический состав и пищевую ценность мяса влияет его анатомическое происхождение, так как в различных частях (отрубах) одной и той же туши основные ткани находятся в различных соотношениях и обладают разными свойствами. Так, по общему количеству белка, жира и влаги мясо спинной, поясничной и задней части туши не отличается от мяса передних частей — лопаточной, грудной, плечевой. Мясо нижних частей конечностей характеризуется более высоким содержанием общего белка и меньшим количеством жира, чем мясо других отрубов. Место расположения части в мясной туше в гораздо большей степени влияет на биологические свойства белков. В отрубах передней части туши содержится неполноценных белков больше, чем в отрубах задней части, но значительно меньше, чем в нижних частях конечностей.

Содержание основных компонентов питательных веществ зависит от сорта мяса и от методов его обработки. В некоторых мясопродуктах, например, в обжаренных вареных сосисках, содержится больше жира, чем в сыром мясе и субпродуктах, но меньше белков. Это вызвано тем, что в фарш добавляют обрезки, которые содержат больше жира, чем большинство отрубов мяса. Если в мясные продукты добавить соль, то значительнно увеличивается содержание золы. Влаги в мясопродуктах меньше по сравнению с сырым мясом и субпродуктами. Содержание ее зависит от степени обезвоживания, происходящего во время обжарки и копчения, и от содержания жира. Состав вареного мяса в значительной мере зависит от упитанности животного и от содержания жира в отдельных отрубах.

Химический состав сырого и вареного мяса также отличается. Так, содержание белка значительно выше в вареном. Если в сырой говядине содержится в среднем 21 процент белка, то в вареной — 30 процентов, в телятине — соответственно 22 и 27 процентов, в баранине — 19 и 26 процентов, в свинине — 14 и 18 процентов. Содержание жира в вареной говядине, телятине, баранине на 1—2 процента выше, чем в сыром мясе. Содержание жира в сырой свинине — 31 процент, в вареной — 38,7 процента. Содержание золы в вареном мясе уменьшается на 0,1—0,2 процента.

Строение и состав мяса

Мышечная ткань состоит из тонких длинных мышечных волокон, покрытых оболочкой из плотного белкового вещества. Студенистые нити и жидкость мышечных волокон объединяются и группируются в мышцы, которые, в свою очередь, окружены пленкой из соединительной ткани. На мышцах, а в жирном мясе и между мышечными волокнами находится жир.

Основные составные части мяса — вода, белки, жир и минеральные вещества, есть в нем витамины и экстрактивные вещества, а вот углеводы — лишь в отдельных видах мяса и в печени.

ВОДА. Мясо и мясные изделия содержат 30—83 процента воды. Очень много ее в постном мясе (телятина, зайчатина, козлятина) и во внутренних органах, особенно в почках и сердце. В жирной свинине и утятине мало воды. При засолке и копчении, а также при тепловой обработке содержание воды в мясе значительно понижается. В соке мяса много белков, экстрактивных и минеральных веществ, витаминов и частично жира.

БЕЛКИ. В состав мяса входят полноценные и неполноценные белки. Основную часть составляют полноценные. В тушах крупного рогатого скота и овец их 75—85 процентов, в тушах свиней — 90 процентов. Полноценные белки мяса содержат все аминокислоты, часть из которых организмом человека не синтезируется. Незаменимые аминокислоты мяса выполняют важнейшие функции в организме человека. Они необходимы для нормальной деятельности нервной системы, способствуют росту молодого организма, стимулируют обмен веществ.

Мясо животных разных пород существенно различается по белковому составу. Так, в мясе специализированных мясных пород (казахская белоголовая, абердин-ангусская, герефордская) больше полноценных белков, чем в мясе алатауской, аулиеатинской и шароле.

При сопоставлении мяса животных разного пола также наблюдаются колебания. Так, полноценных белков в мясе телок больше, чем в мясе бычков-кастратов, а у бычков-кастратов больше, чем у некастрированных бычков. Имеются и возрастные различия в полноценности белков мяса. Благодаря небольшому содержанию соединительно-тканных образований в свинине меньше, чем в говядине и баранине, неполноценных, трудно усвояемых белков. По содержанию незаменимых аминокислот белки мышечной ткани говядины, баранины и свинины не отличаются. Белки мяса имеют большую питательную ценность.

Для того чтобы важнейший белок мяса миозин не растворялся в воде во время варки, необходимо вплоть до снятия пены варить мясо в пресной воде. Белки содержатся и в соединительной ткани — в пленках, хрящах, сухожилиях. Соединительная ткань бывает двух цветов — белая и желтая. В белой важнейший белок — коллаген. При варке в воде он превращается в желатин — белок, благодаря которому бульон застывает. Коллагеном богато мясо молодых животных, свиная кожа и кости. Желтая соединительная ткань состоит в основном из эластина — белка, который не растворяется в воде и не изменяется при кипении. Соединительная ткань размягчается под влиянием кислот, поэтому богатое соединительной тканью мясо перед тепловой обработкой маринуют. Чтобы избежать потери водорастворимых белков, мясо варят крупными кусками.

При тепловой обработке белки мышц уплотняются, вода из мяса выпрессовывается, и масса вареных изделий уменьшается до 40 процентов, особенно если варят мелкие куски мяса.

Во время жаренья мяса в белке может несколько сократиться количество

лизина, метионина и триптофана. Поэтому нужно избегать кулинарной обработки мяса при очень высокой температуре. При правильном посоле не происходит значительных потерь аминокислот из белков мяса. Оно не утрачивает питательную ценность. Консервирование мяса и мясопродуктов значительно понижает усвояемость белка и уменьшает его биологическую ценность.

ЖИР. В зависимости от вида животного жиры мяса различаются по содержанию полиненасыщенных жирных кислот. Так, жиры говядины и баранины относятся к тугоплавким вследствие высокого содержания в них насыщенных жирных кислот — стеариновой и пальмитиновой. Усвояемость жира говядины и баранины составляет 80—88%. Свиное сало наряду с насыщенными содержит ненасыщенные жирные кислоты, в том числе биологически активные — линолевую и арахидоновую. Поэтому свиное сало усваивается на 95—98 процентов и обладает более высокой биологической ценностью. Жир внутренних органов более тугоплавкий по сравнению с подкожным, так как в нем содержится больше предельных жирных кислот. Все животные жиры содержат холестерин.

Кислотный состав говяжьего топленого жира близок к составу резервных жиров человека. Главный их компонент — олеиновая кислота. В говяжьем жире ее содержится 48,3 процента, а в резервных жирах человека — 45,9.

В жире растворяются витамины А, Д, Е, К, а содержание усвояемого жира в желудочно-кишечном тракте необходимо для эффективного поглощения и использования жирорастворимых витаминов.

Жир полива туши имеет низкую питательную ценность и не пользуется спросом у потребителя. Более высокую питательную ценность имеют жиры животных скороспелых мясных пород, в которых соотношение между содержанием ненасыщенных и насыщенных жирных кислот более благоприятно. Распределяясь в виде вкраплений между мускульными волокнами, жир создает мраморный рисунок и является частью мяса. Такое мясо бледно-розового цвета, более нежное и сочное, а при кулинарной обработке имеет приятный вкус и аромат.

Исключительно велика роль жиров мяса при кулинарной обработке. Размягчаясь и просачиваясь в волокна мышц, он делает их мягче и нежнее, повышая общую питательную ценность блюд.

УГЛЕВОДЫ. В мясе очень мало углеводов. Они сосредоточены в основном в печени (1—5 процентов). Большинство видов мяса вообще не содержит углеводов, за исключением крольчатины и мяса диких животных, где их количество составляет 0,2—0,5 процента. Сохранению их при кулинарной обработке способствуют варка и поджаривание мяса крупными кусками.

ЭКСТРАКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА. В мясе имеется большое количество соединений, которые влияют на вкус и запах мясных блюд. Их называют экстрактивными веществами.

Вкус и аромат мяса оказывают значительное влияние на его пищевую ценность и усвояемость. Мясо с приятным вкусом, запахом и внешним видом повышает аппетит и лучше усваивается в организме человека. Специфический аромат и вкус вареного мяса обусловливаются летучими и нелетучими фракциями экстрактивных веществ. Нелетучие водорастворимые вещества формируют основной вкус мяса при тепловой обработке. Специфический вкус говядины, свинины, баранины объясняется жирорастворимыми соединениями. Вкус и аромат мяса зависят от возраста животных, типа мышц, рационов кормления и других факторов.

Сырое мясо животных, в рацион которых входило большое количество рыбных продуктов, может иметь рыбный запах. При длительном хранении в неблагоприятных условиях могут появиться неприятные запахи.

Вкус и аромат мяса постепенно утрачиваются во время его хранения в замороженном виде в результате исчезновения летучих веществ. Аромат жареного мяса выражен резче, чем вареного, и зависит от метода жаренья, вида мяса и его предварительной обработки. Многие запахи сырого мяса могут перейти в запах жареного. Некоторые из них усиливаются при нагревании. Например, запах свинины резче выражен после варки.

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА. Мясо животных — хороший источник усвояемого фосфора и железа. Ими очень богаты печень и другие внутренние органы. Следует учесть, что железо, содержащееся в мясе и мясных изделиях, усваивается легче, чем железо, имеющееся в растительных пищепродуктах. В мышечной ткани достаточно много калия, кальция же в мясе очень мало. Он находится в костях животных, и поэтому большая часть его остается неиспользованной. Кроме названных минеральных веществ мясо содержит сравнительно много микроэлементов: медь, цинк, йод, кобальт и другие. Ими очень богата печень.

При варке происходят значительные потери минеральных солей, если мясо опускают мелкими кусками в холодную воду. Минимальные потери питательных веществ получаются в том случае, если мясо заложить в кипящую воду большим куском. Это объясняется тем, что образующаяся при опускании в кипящую воду на мясе пленка из свернувшихся при высокой температуре белков препятствует выходу его составных частей в воду.

Жаренье предохраняет мясо от потерь минеральных веществ, так как на его поверхности образуется плотная корочка из свернувшихся белков, препятствующая выходу из тканей воды и минеральных веществ.

ВИТАМИНОВ в мясе немного. В мышечной ткани преобладают водорастворимые витамины. Количество жирорастворимых витаминов зависит от упитанности животного. Качественный и количественный состав витаминов мяса подвергается сильным колебаниям. Он зависит от вида животного, возраста, упитанности, кормления, сезона года и других факторов. Мясо всех видов животных содержит витамины группы В. Среднее содержание витамина B_2 в говядине — 0,17 миллиграмм-процентов, в баранине — 0,15, свинине — 0,16, телятине — 0,25. Особое значение имеет мясо как источник витамина B_{12} (фолиевая кислота), который отсутствует в растительных продуктах.

Хорошим источником витаминов является печень. Так, в говяжьей печени содержится 3 миллиграмм-процента витамина B_2, 0,73— витамина B_6, 17,5— витамина РР. Содержание в говяжьей печени витамина А достигает 15 миллиграмм-процентов, а аскорбиновой кислоты — 20—40 миллиграмм-процентов.

Корм животных непосредственно влияет на содержание витаминов группы В только в свинине, а на мясо жвачных животных не оказывает влияния. Это объясняется тем, что микроорганизмы рубца синтезируют витамины группы В, которых может и не быть в пищевых продуктах. Если же в пище содержится значительное количество этих витаминов, то микроорганизмы рубца их расходуют.

При слабом посоле, копчении, тепловой обработке сохраняется 40—85 процентов тиамина. В жареной свинине его содержится значительно больше, чем в говядине, телятине и баранине. Никотиновой кислоты больше в вареной телятине и баранине по сравнению с говядиной и свининой. В консервированном мясе содержится тиамина меньше, чем в жареном или кулинарно обработанном мясе.

Хранение мяса в замороженном или охлажденном состоянии незначительно отражается на содержании витаминов в том случае, если не произойдет окисления жиров.

Химический состав и пищевая ценность мяса птицы

Для мяса птицы характерно слабое развитие соединительной ткани, отсутствие внутримышечного отложения жира, кроме незначительного его количества между крупными пучками мышц. Окраска мышц неодинакова: она изменяется от светло-розового до темно-красного цвета в зависимости от вида, возраста птицы и т. д. Различие в окраске мышц наиболее ярко выражено у кур и индеек, у которых на груди белое мясо, а на других участках тела — красное. Толщина мышечных волокон также различна. Например, у водоплавающей птицы мышечные волокна толще, чем у сухопутной.

Основные составные части мяса птицы — белок, жир, вода и минеральные вещества, в небольшом количестве содержатся углеводы, фосфолипиды, витамины, азотистые и безазотистые экстрактивные вещества, микроэлементы.

Костная ткань в зависимости от упитанности в потрошенных тушках цыплят составляет 31—41 процент, кур — 26—38, уток — 24—31, гусей — 23—34, индеек — 28,7—34,2 процента. С повышением упитанности содержание костей по отношению к съедобной части в тушке уменьшается.

Пищевая ценность зависит не только от содержания в нем мышечной, соединительной и жировой ткани, но и от химического состава. Питательность курятины на 100 граммов мякоти составляет 161—205 килокалорий, белка содержится 12—18 процентов, жира — 3,1—16,8 процента. Питательность утятины — 276—540 килокалорий, белка — 17—22 процента, жира — 3,1—33,6 процента.

Чем ниже упитанность тушки, тем в съедобной части мяса больше воды и меньше жира. В мясе водоплавающей птицы I категории больше жира, чем белка, а в мясе сухопутной птицы — наоборот. Однако химический состав мяса зависит не только от вида и упитанности, но и от породы, возраста, пола птицы и места расположения (цвета) мышц. Например, в мясе индеек белой широкогрудой породы больше белка и меньше жира, чем в мясе индеек белой московской породы. При кулинарной обработке мяса индеек широкогрудой породы получается больший выход готового продукта.

В мясе молодой птицы значительно меньше жира и больше воды. Например, в мясе индеек в возрасте 54 недель белка 11,7 процента, воды — 63,4, жира — 22,5 против 12,8; 73,7 и 12,7 процента соответственно в мясе индеек в возрасте 24 недель.

В белом мясе больше белка, чем в красном, а жира — наоборот. Так, в белом мясе кур II категории в среднем 24,2 процента белка, в красном — 20,8, а жира — соответственно 2,1 и 4,8 процента.

Общее содержание белков и жира в мясе недостаточно полно характеризует его пищевую ценность, так как наряду с полноценными белками, в состав которых входят все незаменимые аминокислоты, в мясе имеются неполноценные белки (коллаген, эластин). Поэтому пищевая ценность мяса определяется не только высоким содержанием белка, но также составом и соотношением незаменимых аминокислот.

В целом же мясо птицы характеризуется высоким содержанием полноценных белков.

Органолептическая оценка мяса

Ценность мяса определяется не только питательностью, но и вкусом, который во многом зависит от кулинарной обработки. Оценивают мясо в жареном или вареном виде.

Вкусовые качества зависят от таких органолептических показателей, как цвет, вкус, сочность и нежность (консистенция).

ЦВЕТ МЯСА — один из основных показателей качества, по которому судят о товарном виде продукта. Цвет свежего мяса определяют по цвету мышечной и жировой ткани. Красный цвет обусловливается присутствием миоглобина и гемоглобина. Цвет мяса в значительной степени зависит от кислотности. Изучение свойств говядины показало, что при величине pH 5,6 цвет обычно яркий, светло-розовый, при повышении pH до 6,5 и выше мясо темнеет. Кроме того, темный цвет мяса связан с быстрым распадом гликогена.

На цвет свежего мяса оказывают также влияние возраст и пол животного, выполняемая им работа, а у молодых животных — тип корма. Так, телятина, ягнятина, поросятина могут быть светло-розового цвета благодаря не только возрасту, но и рациону, состоящему из молока и зерновых (без зеленого корма). Многие считают светло-розовое мясо безвкусным и критически относятся к нему при покупке. Однако каждая хозяйка должна знать, что такое мясо используют для приготовления диетических блюд, и по вкусовым качествам оно не отличается от красного. Пол животного также оказывает влияние на цвет мяса. У некоторых самцов, например, мясо более темного цвета. У молодых бычков с хорошо развитой мускулатурой мясо яркое. Оно считается более вкусным, пользуется большим спросом у населения. По мере увеличения возраста мясо становится более темным, а у старых животных может быть почти черным. Для кулинарных целей его использовать нежелательно.

Мясо старых овец темно-красного цвета, взрослых — светло-красного, иногда кирпичного, молодняка — розового. Мясо хорошо откормленных свиней бледно-красное, неоткормленных — более красное. Мясо хорошо откормленных молодых свиней — от бледно-розового до розово-красного цвета.

При плохом обескровливании туш животных мясо бывает темно-красным, часто с синим и фиолетовым оттенками. У жирных животных мясо более светлое, чем у тощих. Мясо скота, находившегося в условиях стойлового содержания, более светлое по сравнению с нагуленным на пастбищах. Охлажденное мясо в обычных условиях при непродолжительном хранении приобретает коричневую окраску.

Привлекательность приготовленному блюду придает его цвет. По нему определяют, из какого мяса изготовлено то или иное блюдо, степень готовности его к потреблению в пищу, вид и качество кулинарной обработки.

Цвет вареного мяса зависит от изменений пигментов, которые определяются видом, продолжительностью и температурой кулинарной обработки. Во время варки цвет мяса постепенно изменяется от темно-красного или розового до более светлых оттенков и, наконец, при достаточно высокой температуре — до серого или коричневого.

Изменения цвета связаны с температурой примерно таким образом. Ниже 60°C цвет меняется незначительно или совсем не меняется (мясо не доварено); при 75°C — полностью исчезает краснота (готовое мясо). Мясо, которое варится в воде при температуре кипения, однородного серого цвета, внешняя поверхность не приобретает коричневого оттенка, появляющегося при варке мяса на медленном огне и при консервировании.

Цвет жирного мяса при варке изменяется обычно очень мало, если не считать образования коричневой корочки на поверхности при сухом нагревании, что придает мясу аппетитный и привлекательный вид.

Пережаренное мясо бывает темным и непривлекательным.

ВКУС МЯСА во многом определяется экстрактивными веществами. Кроме того, он зависит от возраста животного, типа мышц, рационов кормления, сроков и способов хранения, кулинарной обработки.

Сырое мясо имеет слабый, солоноватый, похожий на кровь вкус. При варке, когда изменяются белки мышечного волокна, мясо приобретает только ему присущий запах. Как на аромат, так и на вкусовые качества вареного мяса влияют возраст животного, скармливаемый корм, продолжительность и условия хранения после убоя. Например, говядина по вкусу гораздо острее телятины, а свинина, пролежавшая долгое время до приготовления, может приобрести сырный привкус в результате окисления жира.

На запах и вкус оказывает влияние длительность и температура варки. Поскольку температура внутри варящегося мяса не превышает 100°С (кроме случаев, когда мясо варится под давлением), то пока не выкипит вся вода, аромат мяса внутри куска будет слабее по сравнению с ароматом в наружных слоях, где высокая температура и относительное отсутствие влаги создают условия для образования различных веществ, обладающих значительным вкусом и ароматом. При варке или поджаривании под давлением аромат внутри мяса будет сильнее. Так как баранину и свинину обычно жарят при более высокой температуре, чем говядину, некоторые из этих вкусовых различий могут возникнуть лишь при жареньи, поэтому они не являются видовыми.

Интенсивность вкусовых качеств мяса зависит частично от вида, продолжительности и температуры жаренья. Баранье жаркое из задней ножки, приготовленное при температуре 65°С, имеет вкус и аромат, более характерные для баранины, чем жаркое, приготовленное при температуре 75°С. Считается, что мясо, тушенное до достижения внутренней температуры 90°С, обладает более приятными вкусовыми качествами, чем такое же мясо, но тушенное на час дольше после его готовности.

При длительном приготовлении различных мясных блюд усиливается их серный привкус.

Несозревшая говядина при жареньи приобретает металлический и вяжущий вкус, утрачивая типичный вкус, присущий мясу этого вида. Специфический вкус говядина приобретает только после 8-суточного созревания, которое заключается в выдержке мяса при температуре до +4°С.

Телятина на вкус бывает сладкой, кислой или безвкусной. Вкус свинины считается мягким и сладким.

КОНСИСТЕНЦИЯ МЯСА. К основным положительным качественным показателям консистенции мяса относят влагоудерживающую способность, сочность, мягкость и нежность.

Сочность мяса оказывает большое влияние на его вкус. Вкусовые свойства мясного сока и его количество связаны с возрастом и кондициями животных. Установлено, что с возрастом существенно улучшается качество сока, а с повышением кондиций увеличивается его количество. Для определения сочности применяют прессование.

Внешний вид мяса до варки, при варке и сочность при пережевывании определяют *влагоудерживающей способностью мяса.* Это особенно относится к измельченным мясопродуктам, например, колбасам, где структура ткани разрушена, и следовательно, невозможно предотвратить вытекание сока, выделившегося из белков. Снижение влагоудерживающей способности

проявляется в выделении жидкости. Это явление называют выпотеванием в незамороженном невареном мясе, утечкой сока из сырого мяса и усушкой вареного, в котором жидкость образуется как из водных, так и из жировых источников.

Учеными обнаружено, что влагоудерживающая способность свинины выше, чем говядины. Мышцы с большим содержанием внутримышечного жира обычно обладают высокой влагоудерживающей способностью. Поэтому мраморное мясо скота специализированных мясных пород обладает и более высокой влагоудерживающей способностью, лучшей сочностью, чем мясо скота молочных пород. Все условия, оказывающие влияние на влагоудерживающую способность мышц, относятся в равной степени к замороженному и незамороженному мясу.

Показатель *нежности и мягкости* мяса зависит от вида и пород животных. Мясо крупного рогатого скота по сравнению с мясом овец и свиней по своей консистенции менее нежно. У скота абердин-ангусской породы очень нежное, мраморное мясо. Мясо молочного скота при аналогичных условиях выращивания и откорма менее нежное. Показатель нежности мяса определяют по сопротивлению мышц на разрез специальным режущим прибором.

Ученые полагают, что получение нежного мяса связано со структурой мышц или их протеинами. Установлено, что мясо становится более жестким, если его отделить от костей до окончания окоченения. В мышечных протеинах после убоя животных происходят существенные изменения. Сразу после убоя мясо отличается нежностью, в процессе окоченения оно становится грубым, через 48—53 часа после убоя снова приобретает нежность.

Положительно на мягкость мяса влияет гликоген (животный сахар). После убоя животных он переходит в молочную кислоту, которая при достаточно длительном воздействии размягчает соединительную ткань. Растворимость коллагена снижается с возрастом животных, и мясо становится более жестким. Существенное влияние на внешний вид оказывает плотность мяса.

При использовании мяса после замораживания оно значительно нежнее в том случае, если в процессе замораживания находилось в натянутом состоянии (как на скелете). Если мясо после убоя животных заморозили отдельными кусками, то после оттаивания мышцы значительно сокращаются, а мясо после варки становится жестким. Однако, если увеличить скорость замораживания в потоке воздуха таким образом, чтобы самая толстая часть туши замерзла в течение 18 часов, то мясо будет таким же нежным, как и замороженное после 2—3-дневного охлаждения.

Если мясо отбить, нарезать на небольшие порции, чтобы разъединить пучки соединительной ткани, оно становится более нежным и мягким. Маринование в уксусе, маринаде или соли, смягчение ферментами также придают мясу нежность.

По мнению специалистов нежное и мягкое мясо можно получить путем предубойных инъекций протеолитических ферментов в мышцы, гарантирующих равномерное проникновение их во все слои ткани. Этот метод был запатентован английскими учеными в 1959 году (Бьюик и др.). Для инъекций используют растительные ферменты фицин (инжир), папаин (папайя), бромелин (ананас). Сущность метода заключается в том, что животным вводят 0,5 миллиграмма 5—10-процентного фермента на каждые 0,5 килограмма живой массы. Животных забивают через 30—60 минут после инъекции.

Отношение внутримышечного жира к мясу должно составлять 1,5—3 процента, мраморность — 4—6 процентов, влагоудерживающая способность — 2,5—2,6, количество отпрессованного сока на грамм общего азота — не более 7 процентов.

Созревание мяса

Каждая хозяйка знает, что бульон и мякотная часть при варке парного мяса неароматичны, а бульон, кроме того, еще и мутный. Так происходит при кулинарной обработке несозревшего после убоя мяса.

Чтобы мясо приобрело нежность, вкус и аромат, после убоя оно должно обязательно созреть, то есть его нужно хранить определенное время при температуре выше точки замерзания. Созревание мяса — сложный процесс, в ходе которого пищевые свойства мяса улучшаются.

Сроки полного созревания мяса крупного рогатого скота при нормальном состоянии животного перед убоем при различной температуре различны.

В большинстве случаев продолжительность выдержки мяса не должна превышать 5—6 суток, иначе при его механической обработке (обвалка, жиловка) будут большими потери мясного сока. Если мясо предназначается для замораживания, то его достаточно выдержать 24—48 часов.

Процесс созревания улучшает качество и усвояемость всех видов мяса, особенно крупного рогатого скота, обладающего по своей природе плотной консистенцией. Мясо высшей упитанности самцов, старых животных и от передней части туши созревает более длительно по сравнению с мясом низкой упитанности, самок молодых животных и от задних частей туш. Мясо в виде целой туши созревает быстрее, чем в виде отрубов, кусков или изолированных мускулов. Все эти условия нужно учитывать при обработке мяса после убоя скота.

Каждая хозяйка должна знать, что любое блюдо можно приготовить вкусным только из вполне созревшего мяса. Поэтому перед тем как приступить к кулинарной обработке, нужно убедиться в том, что оно созрело.

Хранение и переработка мяса

В домашних условиях нередко приходится проводить непреднамеренный убой скота летом. Полученное мясо целесообразно как можно быстрее реализовать через систему потребкооперации или на рынке. Сохранить же мясо в домашних условиях довольно трудно не только потому, что нет необходимой емкости холодильников, но и из-за отсутствия определенных навыков и знаний.

Мясо — исключительно благоприятная питательная среда для микробов и поэтому быстро портится. Порча мяса возникает вследствие плохого обескровливания скота после убоя, хранения мяса в плохо вентилируемом помещении с высокой влажностью и температурой или навалом и в неподвешенном состоянии. Порченое мясо имеет гнилостный запах, серый или серо-зеленый цвет, консистенция его рыхлая, поверхность — ослизлая.

Необходимо помнить, что мясо, которое нужно сохранить некоторое время свежим, не следует мыть водой, так как образующийся мясной сок способствует более быстрому обсеменению продукта микроорганизмами. Недопустимо долго сохранять такие продукты, как печень и мозги, на которых микроорганизмы развиваются значительно быстрее, чем в мясе.

Несколько дней мясо удается сохранить свежим на льду. Однако, непосредственно на лед мясо не кладут, а расстилают поверх клеенку. Мясо закрывают чистой плотной тканью. Температура хранения такого мяса будет

примерно +5—7°C. Лучшая температура для хранения парного мяса 0—1°C. Отдельные отрубы подвешивают на крючьях так, чтобы они ни с чем не соприкасались. Срок хранения такого мяса в сухом помещении — до двух недель.

Мелкие куски мяса лучше поместить в чистую, сухую эмалированную посуду с крышкой, обложенную льдом, но перед этим мясо просматривают, зачищают ножом от загрязнений.

Для владельцев скота будут весьма полезны народные средства, которые основаны на бактерицидном действии веществ растительного или органического происхождения и позволяют сохранить продукт как минимум в течение 2—3 суток.

Хранение мяса в листьях хрена. Небольшие куски чистого мяса перекладывают сухими очищенными листьями хрена, заворачивают в плотную бумагу, лучше пергамент, и помещают в темное, прохладное помещение.

При другом способе хранения обмытые и зачищенные корни хрена натирают на терке и обсыпают ими мясо, а затем также заворачивают в непромокаемую бумагу или кладут в чистую стеклянную банку или эмалированную кастрюлю и ставят в прохладное место.

Хранение мяса в луке и чесноке. Поверхность мяса натирают чесноком, смазывают подсолнечным маслом, помещают в кастрюлю, обкладывают со всех сторон кусочками лука, закрывают плотной крышкой и ставят в прохладное место. Интересно, что качество мяса при этом улучшается, а пары и сок лука, чеснока придают ему пикантный вкус.

Хранение мяса в листьях крапивы. Свежие листья крапивы ополаскивают холодной кипяченой водой, просушивают и обкладывают ими мясо, которое затем заворачивают в чистую бумагу и хранят в прохладном месте.

Хранение мяса в уксусе. Мясо обертывают сначала чистой тканью, предварительно пропитанной 6—8-процентным столовым уксусом, затем плотной бумагой и кладут в прохладное место.

Хранение мяса в маринаде. Маринад готовят из моркови, лука, петрушки, специй (гвоздика, перец), 6—8-процентного уксуса и воды. Вначале варят овощи, в конце варки к ним добавляют специи. После охлаждения готовят маринад из овощей со специями (на одну часть овощей со специями берут одну часть уксуса). Мясо кладут в эмалированную посуду с крышкой, заливают приготовленным маринадом и ставят в прохладное место.

Хранение мяса в кислом молоке. Мясо кладут в посуду, заливают его простоквашей и ставят в прохладное место. Имеющаяся в молоке молочная кислота тормозит развитие гнилостных бактерий. Мясо становится нежным и вкусным, однако после хранения его следует хорошо вымыть.

Ошпаривание мяса. Мясо в течение минуты ошпаривают кипятком, чтобы на нем образовалась корочка. Для более длительного хранения его заливают растительным маслом и ставят в прохладное место.

При всех вышеуказанных способах мясо предохраняют от мух, закрывают его тканью, смоченной в растворе поваренной соли.

Замораживание мяса — лучший способ хранения его зимой. Для этого его выдерживают на морозе до полного промерзания, а затем вносят в неотапливаемое помещение. Недостаток такого способа в том, что из-за колебаний температуры мясо может частично оттаивать и вновь замерзать, отчего ухудшается его качество. Чтобы избежать этого, разрезанное на куски мясо хранят в ящиках, бочках, сундуках и т. д. Дно и бока этих емкостей в целях изоляции выстилают сухой соломой, сеном, стружкой, потом устилают мешковиной, кладут куски мяса и вновь укрывают мешковиной и тем же изоляционным материалом.

Охлаждение и замораживание

Чтобы сохранить мясо впрок, его охлаждают и замораживают. Если хранить нужно длительное время, его замораживают в холодильнике.

При охлаждении температура мяса понижается от 0 до минус 4°С. По сравнению с замороженным в охлажденном мясе не происходят необратимые изменения, оно более полно созревает, вследствие чего приобретает лучший внешний вид, вкус и питательность.

При замораживании температура в мясе понижается до —8°С и ниже. Замораживание характеризуется превращением влаги мяса в лед, а следовательно, прекращением жизнедеятельности микроорганизмов в большей степени, чем при охлаждении.

Полное замерзание влаги в мясе наступает при —55 —65° С. При температуре —18—22°С, до которой рекомендуют замораживать мясопродукты, предназначенные для длительного хранения, вымерзает около 90 процентов всей воды.

Увеличение продолжительности сроков хранения мяса и мясопродуктов без понижения их качества имеет большое значение. В настоящее время ученые разработали способ его хранения путем применения углекислоты, обработки ультрафиолетовыми лучами и рядом других средств.

В мощных холодильниках охлажденную говядину, свинину и баранину при температуре плюс 1, минус 1°С и влажности воздуха 80—85 процентов можно хранить 10—20 суток. Мороженое мясо — говядину, свинину, баранину, субпродукты, солонину в рассоле, мясокопчености, жир-сырец хранят при температуре от 0 до минус 18°С 4—6 месяцев, птицу битую и мороженую — 8—10 месяцев, а после охлаждения — 7 суток. Для хранения мяса можно приспособить во дворе подвал-ледник. Лед заготавливают зимой из чистых водоемов. Камера хранения ледника должна быть изолирована от воды и теплого воздуха, оборудована системой вентиляции. В техническом и санитарном отношении наиболее приемлем сухой лед или твердая углекислота, при испарении которой создается температура около —80°С. Кроме того, она не образует воду, не повышает влажность в хранилищах и в небольших концентрациях является плохим бактерпостатическим средством.

Для кулинарной обработки мясо нужно разморозить (дефростация). В домашних условиях можно применять медленное размораживание в воздушной среде при температуре 0—8°С. Такой метод вызывает значительную потерю (3,5—4 процента) массы продукта за счет испарения влаги с его поверхности. Быстрое размораживание проводят при 16—25°С и выше. При этом процесс ускоряется в 2,5—3 раза, потери массы очень незначительны.

Размораживание мяса в паровоздушной среде при 25—40°С или при орошении дает быстрый результат, но создаются благоприятные условия для развития микрофлоры.

В последнее время проведены опыты по размораживанию мяса электрическим током. Этот быстрый эффективный метод применяется в пищевой промышленности.

Нужно знать, что процесс размораживания мяса сопровождается некоторыми изменениями его свойств, в частности появлением ярко-красной окраски, потерей упругости.

Определение доброкачественности мяса

Прежде чем мясо поступит в продажу, оно проходит ветеринарно-санитарную экспертизу на доброкачественность. Это делают при помощи органолептического и лабораторного исследования туши, ее частей или органов. К методам органолептической оценки мяса относят определение внешнего вида и цвета, консистенции, запаха, состояния жира, костного мозга, сухожилий и качества бульона при варке.

При осмотре мяса обращают внимание на цвет его поверхности и жира. Для определения доброкачественности мяса в глубинных слоях туши делают надрез в глубь туши и проверяют состояние свежего разреза, обращая особое внимание на то, имеется ли липкость и влажность мяса.

Если мясо свежее, то при легком надавливании пальцем образующаяся ямка на мясе быстро выравнивается. Медленное выравнивание ямки характерно для мяса сомнительной свежести. Запах мяса надо определять как на поверхности туши или отдельного отруба, так и после разреза ножом в глубоких слоях. Особое внимание обращают на запах мяса в слоях, прилежащих к кости.

Наиболее точно запах мяса можно определить при варке в момент появления паров. При осмотре бульона оценивают не только запах, но и цвет, вкус, прозрачность.

Качество субпродуктов определяют органолептически — по внешнему виду, цвету и запаху: нет ли ослизнения, плесени, загрязнения кровью или посторонними веществами.

Цвет субпродуктов определяют не только на поверхности, но и на разрезе. Потемнение, как правило, свидетельствует об оттаивании и вторичном замораживании, а обесцвечивание — о длительном хранении.

Запах субпродуктов определяют как на поверхности, так и на разрезе (в мороженых субпродуктах после их размораживания). Свежие субпродукты не имеют посторонних запахов или признаков начинающегося разложения.

При покупке птицы в магазине нужно убедиться, что кожа сухая, без пятен, мясо плотное, упругое, глаза светлые, выпуклые, клюв сухой, глянцевитый. Слизистая оболочка рта блестящая, без запаха. У молодых кур кожа нежная, белая, с голубыми прожилками под крыльями, небольшие чешуйки на ногах; у старых — грубая, желтоватая, без прожилок, грубые чешуйки и когти. Труднее определить качество замороженной птицы. Это можно установить лишь после оттаивания.

Приготовление бульона (проба варкой) — наиболее верный способ определения качества мяса птицы. Запах мяса определяют по аромату паров в процессе варки. Если бульон прозрачный, ароматный, то тушка свежая. Признаки начинающейся порчи битой птицы обычно определить нетрудно. Поверхность клюва становится матовой, иногда сероватой; роговица глаза мутная, глаза запали в орбиты; в полости рта слизь; запах кислый, затхлый или гнилостный. Иногда, когда порча тушек зашла далеко, на поверхности появляются колонии плесени.

Первый признак порчи тушки — образование кольца вокруг клоаки. В области зоба и под крыльями часто появляются пятна. У испорченной птицы кожа дряблая, желто-серого цвета, во внутренней полости тушки жир зеленоватого цвета, мягкий на ощупь, с неприятным кислым запахом.

Когда проверяют свежесть тушек водоплавающей птицы, особое внимание обращают на цвет и запах жира в области гузки, для чего надрезают жировой слой. Для тушек подозрительной свежести характерно позеленение

жира в области гузки, обесцвечивание его по всей поверхности и неприятный запах осаливания, напоминающий запах стеарина.

Свежее мясо нужно хорошо обескровить, чтобы оно не имело сгустков крови, кровоподтеков, побитостей, бахромков и поврежденных тканей, остатков внутренних органов и загрязнений содержимым желудочно-кишечного тракта, кровью и посторонними веществами. У свиных туш не должно быть остатков щетины. При разделке туш не должны оставаться целые или раздробленные позвонки. Зачистки и срывы подкожного жира на поверхности говяжьей и свиной туши не должны превышать 15 процентов, а на бараньей — не более 10 процентов. Такое мясо к реализации не допускают.

Пищевые отравления

Употребление мяса, зараженного бактериями, приводит к пищевым отравлениям. Мясо заражается сальмонеллами при жизни животных в результате их заболевания сальмонеллезом. Заражение мяса возможно в том случае, если животное ослаблено или страдает другими заболеваниями, например, желудочно-кишечными, послеродовыми. Сальмонеллы из кишечника с током крови заносятся в мышечную ткань. Мясо может быть заражено и в результате нарушений санитарных правил переработки. Зараженные продукты внешне не отличаются от доброкачественных, что представляет особую опасность.

Кишечная палочка вызывает у животных воспалительные процессы в кишечнике, мочевом пузыре, у телят — колибациллез (белый понос). Мясо и субпродукты таких животных также заражены кишечной палочкой.

Протей относят к гнилостным микробам, содержится он в испорченных и начавших портиться мясопродуктах.

Стрептококки и стафилококки попадают в мясные продукты главным образом при нарушении санитарных правил в ходе технологической обработки. Возбудителем может быть человек, страдающий незажившими гнойничковыми поражениями на руках и болезнями дыхательных путей.

Ботулизм — относительно редкое, но весьма тяжелое заболевание людей, связанное с употреблением в пищу продуктов, содержащих токсин бациллы ботулинус. Источником заболевания чаще всего бывают консервированные рыбные, овощные и мясные продукты. Заражение продуктов обычно происходит в процессе технологической обработки, когда санитарно-гигиенические условия не отвечают необходимым требованиям.

Основные меры профилактики пищевых отравлений сводятся к соблюдению правил ветеринарно-санитарного осмотра животных и тщательной экспертизе продуктов животного происхождения.

Самую большую опасность представляет мясо от вынужденно забитых животных, так как причиной убоя чаще всего бывают различные заболевания. Без разрешения ветеринарного врача употреблять в пищу вынужденно убитых животных нельзя.

Откорм животных

Вы решили откармливать животное в домашних условиях. Для этого нужно определить, какой вид животного лучше всего подходит к условиям именно вашего хозяйства. Если вы хотите откормить овцу, крупный рогатый скот или лошадь, то нужно учитывать, что эти животные нуждаются

в пастьбе, в выпасе, тебеневке. Ясно, что в условиях города и городских поселков лучше откармливать свинью или птицу. Свинья неприхотлива к условиям содержания, быстро прибавляет в весе. Птицу благодаря ее малогабаритности откормить тоже нетрудно.

ОТКОРМ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА. Нужно помнить, что мясо высокого качества можно получить при откорме скота и птицы мясных пород. Эти животные скороспелы, обладают легким костяком, относительно большим количеством мышечной ткани. Жир у них откладывается главным образом между мускулами и в меньшей мере под кожей и в полостях. Животные мясного направления имеют широкую голову, мускулистую короткую шею, широкую грудную клетку и заднюю часть туловища. При их откорме получают тяжелые туши с высоким убойным выходом, более высококачественное мясо. В условиях индивидуального хозяйства в зависимости от сложившихся условий применяют кратковременный, средний или продолжительный откорм. Для *кратковременного откорма* используют хорошо выращенный молодняк. К 1,5—2 годам он достигает живой массы в 450—600 килограммов. У молодняка в период интенсивного откорма хорошо развивается мышечная ткань и умеренно жировая. Мясо таких животных отличается нежностью, сочностью, оно не слишком жирно. Откорм молодняка хорошей упитанности можно закончить за 60—80 суток. Срок кратковременного откорма не должен превышать 120 суток.

Продолжительный откорм проводят более 220 суток в условиях умеренно обильного кормления. Перед таким откормом молодняк предварительно доращивают до хорошей средней упитанности. В 1,5—2,5-летнем возрасте животные достигают 450—600 килограммов. Мясо получается жирное, с большим количеством подкожного и полостного жира.

Средний откорм по срокам укладывается между кратковременным и продолжительным.

Если тощий молодняк сразу поставить на обильное кормление без доращивания, то происходит сильное отложение жира при слабом наращивании мышц. В тушах таких животных избыток подкожного и внутреннего жира, а качество мяса невысокое. На откорме скот не следует передерживать, так как происходит снижение аппетита и даже ухудшение качества мяса.

Хорошо откармливаются животные специализированных мясных пород: казахской белоголовой, калмыцкой, шортгорнской, герефордской и абердин-ангусской.

Чтобы получить приплод с хорошими мясными формами от коров молочных и молочно-мясных пород, их осеменяют семенем быков специализированных мясных пород. Помесный молодняк обладает повышенной энергией роста, расходует меньше корма на единицу привеса и дает мясо более высокого качества. При интенсивном кормлении молодняка молочных и молочно-мясных пород также получают высокую живую массу. Так, чистопородный и подсосный молодняк симментальской, швицкой, черно-пестрой, холмогорской, бестужевской и других пород к 18-месячному возрасту достигает 450—500 килограммов и более и имеет высокий убойный выход. Однако туши молодняка молочных и молочно-мясных пород, убитого в этом возрасте, имеют недостаточный полив, менее выраженную мраморность мяса, меньшую «зрелость», чем туши скота скороспелых мясных пород.

Если вы живете недалеко от сахарного завода, то скот можно откармливать на ж о м е. На такой откорм ставят молодняк массой не ниже 250 килограммов и взрослый скот. В первую неделю молодняк должен поедать в сутки не менее 45—50 килограммов жома, а взрослый скот — 60—70 килограммов. Кроме того, животным дают грубые корма из расчета 0,5 кило-

грамма на каждые 10 килограммов жома. Меньшее количество грубых кормов ведет к расстройству пищеварения. После подготовительного периода начинают собственно откорм. В первые 30 —40 суток животным дают по 1—1,5 килограмма концентрированных кормов и по 0,5—0,7 килограмма патоки в сутки. Затем до конца откорма, не снижая дачи жома, увеличивают количество концентратов до 2—2,5 килограмма и патоки до 1—1,5 килограмма в сутки на голову. При таком кормлении среднесуточные приросты живой массы молодняка и взрослого скота составляют 900—1000 граммов. Жом дают 2—3 раза в сутки. Лучше его смешивать с патокой, разбавленной водой в отношении 1:3. В рацион добавляют соль из расчета 20—30 граммов на каждые 100 килограммов живой массы, а также 60—80 граммов диаммонийфосфата в сутки на голову.

Хорошие результаты дает также откорм скота на барде, которую можно использовать как в свежем, так и в силосованном виде.

Хлебная барда хорошо силосуется, картофельную — силосуют с измельченной соломой.

К поеданию барды скот приучают постепенно. Скармливают ее в смеси с измельченными грубыми кормами. Нужно помнить, что она бедна углеводами и кальцием, недостаток которых восполняют ячменем, кукурузой или трикальцийфосфатом. Правильно составленные рационы с хлебной бардой обеспечивают прирост живой массы до 900—1000 граммов в сутки, с картофельной бардой — 700—800 граммов.

Во многих зонах нашей страны скот откармливают на силосе. Особенно хорошие результаты дает откорм скота на комбинированных силосах из злаковых и бобовых растений, например, из кукурузы с горохом или соей. Молодняку скармливают по 20—25 килограммов в сутки, а взрослому скоту — по 35—40 килограммов. Кроме того, животным дают по 3—5 килограммов грубых кормов (сено и солома) и для балансирования рациона по питательности добавляют по 1,5—2 килограмма концентратов. В рацион рекомендуется включать соль и добавки с содержанием кальция и фосфора. В последний период откорма, когда у животных снижается аппетит, часть силоса заменяют корнеклубнеплодами — свеклой, картофелем, которые способствуют отложению жира и быстрому завершению откорма. Среднесуточные приросты при таком откорме составляют 750—900 граммов.

Самый дешевый откорм — нагул на естественных пастбищах, его нужно широко использовать.

Истощенные животные за пастбищный период не успевают нагуляться до высоких откормочных кондиций, поэтому зимой среднесуточный прирост их должен составлять 300—400 граммов. Взрослый скот средней упитанности нагуливается до высших кондиций на хороших пастбищах за 70—80 суток, а тощий при таких же условиях — за 120—130 суток. Молодняк средней упитанности нагуливается за 110—120 суток. В зависимости от числа индивидуальных нагульных животных можно создать гурт. Животных в гурте лучше формировать по полу, возрасту, живой массе и упитанности. На одном и том же пастбище при нагуле животных в однородных гуртах привес получается значительно выше, чем в смешанных.

В условиях степей размер гурта может достигать 200 голов, а в лесных и горных районах — не более 150. Лучшие пастбища, более богатые бобовыми и злаковыми травами, нужно выделять для молодняка. Места отдыха (тырла) животных устраивают вблизи водопоя, в жаркое время года — на возвышенном месте. На тырле устанавливают корыта для подкормки скота, раскладывают соль-лизунец. Поят нагульный скот не менее трех раз в сутки. Очень важно строго соблюдать правильный распорядок дня, чтобы животные имели

достаточно времени для пастьбы и отдыха. При нагуле скот пасут не менее 13—14 часов в сутки, причем в течение суток делают два перерыва для отдыха, каждый не менее 4—5 часов. В конце нагула скот подкармливают концентрированными кормами из расчета 0,8—1 килограмм на голову в сутки.

Очень важно заранее наметить срок убоя откормленного скота. Это позволит рассчитать, какое количество кормов надо заготовить, сколько мяса будет использовано в свежем виде, сколько будет оставлено на длительное хранение и для реализации.

Ориентировочно можно считать, что бычков при интенсивном выращивании и откорме можно довести до желательных кондиций за 8—9 месяцев. Прирост отъемышей за этот период составит примерно 200—250 килограммов, годовалых бычков — 170—230, двухлеток — 135—170 килограммов. При более продолжительном откорме нужно учитывать, что животные после интенсивного выращивания в возрасте 2—3 лет плохо прибавляют в весе, а кормов расходуют много.

При откорме нужно учитывать, что быстрее откармливаются телки. При обильном кормлении их можно откармливать за 6—7 месяцев. Нужно знать, что откармливать телок лучше на кормах, богатых протеином. Потребление объемистых кормов телкам надо ограничивать в связи с малым объемом их пищеварительного тракта.

Для откорма на сене, силосе и сенаже используют молодняк в возрасте 1,5 лет, при скармливании соломы — не моложе 2—3 лет.

Пастбищная трава — объемистый корм. Поэтому при нагуле без заключительного откорма нужно ориентироваться на животных не моложе 1,5—2 лет. Они успешно используют подножный корм не только для роста, но и для нажировки. Телята при пастьбе на хорошем травостое по величине прироста не уступают животным старшего возраста. Этот прирост идет в основном за счет постного мяса, которое пользуется большим спросом у потребителей.

ОТКОРМ БЫЧКОВ. При интенсивном выращивании бычков на мясо нужно использовать различные виды кормов и применять те схемы кормления, которые более приемлемы для условий вашего хозяйства. Если скот содержится на отгонных пастбищах, когда коров совсем не доят или поддаивают, телят лучше выращивать подсосным методом с одновременным приучением их к потреблению растительных кормов и пастбищной травы летом, грубых, сочных и концентрированных кормов зимой. При ручной выпойке, когда телят планируют забивать на мясо в возрасте 12 месяцев живой массой 300—350 килограммов, их выращивают при более обильном кормлении, рассчитанном на получение до 6-месячного возраста среднего суточного привеса 700—800 граммов. Если же молодняк готовят к убою в 16—18-месячном возрасте, применяют схемы кормления с меньшим расходом молока и обрата, рассчитанные на получение суточного привеса 600—700 граммов.

При обильном кормлении молодняка в возрасте до года мясо получается мраморным, высокопитательным, биологически полноценным, нежным, сочным, вкусным и легкоусвояемым. При скудном кормлении удельный вес костей и сухожилий увеличивается, а мясо становится жестким, малопитательным, трудноусвояемым.

Если телят выращивают для убоя зимой, то осенью, после пастбищного содержания, животных нужно кормить обильно.

1. Рекомендуемы суточный рацион бычков

Возраст, мес	Среднесуточный прирост живой массы, г	Масса в конце откорма, кг	Корм				
			концентраты, кг	сочные, кг	сено, кг	солома, кг	соль поваренная, г
7—8	*1000*	*270*	*1,0*	*12*	*6*	*2*	*30*
9—10	*1000*	*330*	*1,0*	*14*	*6*	*3*	*40*
11—12	*1000*	*390*	*1,5*	*14*	*6*	*3*	*40*
13—14	*900—1000*	*450*	*2,0*	*16*	*6*	*4*	*45*
15—16	*900—1000*	*500*	*2,5*	*16*	*4*	*4*	*50*

Если предполагаются передержка скота зимой и последующий нагул на летних выпасах, то молодняк кормят с осени умеренно на дешевых грубых кормах, отходах овощеводства при минимальных дачах концентратов, прирост живой массы в этот период — не более 400—500 граммов в сутки. При переводе скота на пастбища добиваются его интенсивного роста на дешевых кормах в целях сдачи на мясо в конце лета.

Для получения молодого мяса, отличающегося мраморностью и особой нежностью, рекомендуется обильно кормить животных с первых дней жизни. Сначала это делают на подсосе под матерью с подкормкой концентратами (с 3—5-недельного возраста). После отъема кормление должно быть организовано так, чтобы среднесуточные привесы составляли 800—900 граммов. Оканчивают откорм при достижении живой массы 360—410 килограммов в 12—15-месячном возрасте.

Выращивать на мясо можно как бычков, так и телочек. Некастрированные бычки растут значительно быстрее, чем кастрированные и телки. Их масса в годовалом возрасте на 15—20 килограммов больше, чем бычков-кастратов, а в полугодовалом — на 20—30 килограммов при меньшем содержании жира в мясе, а расход кормов на килограмм прироста на 5—10 процентов ниже.

Ранняя кастрация бычков (в возрасте 1—3 месяцев) сопровождается существенной задержкой развития мускульной ткани, ранним и сильным ожирением, доходящим до жирового перерождения ткани. Общее количество мяса уменьшается. Если кастрацию провести в возрасте 6—12 месяцев, этого не случится, так как половые железы успевают выполнить свою функцию, направленную на развитие костяка и скелетных мышц.

В зарубежных странах мясо некастрированных бычков продают по более низкой цене. Однако выращивание считают выгодным, так как разница в цене компенсируется прибавочной массой туши и лучшей оплатой корма.

Мясо некастрированных животных более жестко, волокнисто, обладает неприятным запахом, но это относится лишь к мясу старых быков, выбракованных после окончания их племенного использования. Что касается молодого мяса, то оно имеет единственный недостаток — жесткость.

Решение вопроса о том, выращивать на мясо кастрированных или некастрированных животных, зависит также от породы. Так, при интенсивном откорме некастрированных бычков специализированных мясных пород от них можно получать менее жирное мясо, чем от бычков-кастратов, которые

быстрее жиреют, а слишком жирное мясо имеет меньший спрос у населения. Кроме того, привесы с высоким содержанием жира обходятся дороже.

С другой стороны, необходимо учитывать, что бычки-кастраты спокойнее, чем некастрированные, и уход за ними легче. При нагуле скота на подножном корме и содержании мясного скота на пастбище кастрация просто необходима. При откорме скота на привязи кастрировать животных излишне. Кастрацию проводят весной до выхода скота на пастбище. Если к этому времени возраст бычков не превышает двух месяцев, то их кастрацию следует отложить на осень.

ОТКОРМ ВЫБРАКОВАННЫХ КОРОВ. Если ваша корова дает мало молока или имеет серьезные повреждения сосков, рогов, конечностей, то такую корову целесообразно откормить и забить на мясо. При убое откормленной коровы получают жирное суповое мясо, более грубое, чем мясо молодняка.

Начинать откорм коровы лучше осенью сразу же после отъема теленка (если теленок был на подсосе). В этот период упитанность коровы обычно снижается. Поэтому ее нужно откармливать не менее 2,5—3 месяцев. В начале откорма корову выпасают на хороших пастбищах с мягким травостоем с подкормкой концентратами по 1,5—2 килограмма на голову в сутки. Беззубой старой корове, которая не в состоянии поедать пастбищную траву, количество концентратов увеличивают до 3—4 килограммов. В конце откорма корову подкармливают концентратами по 3—4 килограмма на голову, независимо от состояния пастбищ. Корова лучше поддается откорму, чем молодняк, так как процесс жироотложения у нее проходит лучше, а у молодняка лучше растет мышечная ткань.

Откорм коровы можно вести на рационах, неполноценных по отдельным питательным веществам, так как она имеет хорошо развитый пищеварительный аппарат и способна поедать и хорошо усваивать самые различные корма: солому, грубое сено, силос. За период откорма масса коровы может увеличиться на 20—25 процентов по сравнению с постановочной. Если до откорма она весила 410—420 килограммов, то к концу его с повышением упитанности масса коровы будет около 500 килограммов.

ОТКОРМ ОВЕЦ. Содержание овец в личных хозяйствах может быть экономически выгодным только в том случае, если от них получают много шерсти и мяса.

Каждый владелец скота должен знать, что лучше и быстрей откармливаются овцы мясных и мясо-сальных пород. Они отличаются скороспелостью, высокой мясной продуктивностью, хорошим качеством мяса (мраморное, нежное, сочное, вкусное). Из отечественных мясных пород овец предпочтительнее разведение куйбышевской, горьковской, грузинской. Разводят также шропширов, гемпширов и ромни-марш, которых используют для улучшения мясных качеств местных пород.

Мясо-сальные породы овец — гиссарская, эдильбаевская, сараджинская, узбекская — дают высококачественное мясо и сало. У овец этих пород жировые отложения концентрируются в курдюке, а у откормленных — под кожей и на внутренних органах.

Количество мяса, которое можно получить от овцы, зависит от породы, плодовитости и упитанности. От хорошо откормленных овец получают мясо более высокого качества. При сдаче заготовительным конторам овцы высокой упитанности оплачиваются по самым высоким закупочным ценам.

Для того чтобы себестоимость продукции овец была как можно ниже, откорм овец проводят на подножных кормах и естественных пастбищах. Валухи при правильной организации откорма достигают высокой упитанности без специальной подкормки. Матки после отбивки ягнят имеют обычно

невысокую упитанность, поэтому при средних пастбищах им дают раз в день 300—400 граммов концентратов. Взрослым овцам во время откорма скармливают концентрированные корма с невысоким содержанием протеина, так как их живая масса увеличивается в основном за счет отложения жира.

Если нет возможности использовать пастбища, овец оставляют на усадьбе и усиленно кормят. Кроме грубых кормов им дают измельченную свеклу, картофель и другие сочные корма и концентраты. Взрослых овец откармливают в среднем 60 суток, молодняк, отбитый от маток в 3—4 месяца,— 90—120 суток.

Практика приусадебного овцеводства показала, что молодняк скороспелых пород выгоднее реализовать на мясо живой массой 45—50 килограммов. Стрижка перед убоем дает возможность получить ценную шерсть. Молодняк романовской породы принято откармливать до 8—9 месяцев, когда живая масса его достигает 30—40 килограммов. Дополнительно к мясу получают легкую и теплую овчину.

К откорму при стойловом содержании прибегают в том случае, когда не хватает пастбищ, а также при необходимости повысить массу и упитанность ягнят и взрослых овец, не достигших высоких убойных кондиций.

2. Рационы для откорма овец (на голову в сутки)

Корм	Количество, кг	Кормовые единицы, кг	Переваримый протеин, г
Для мясошерстных овец			
Силос	*2*	*0,36*	*20*
Сено	*1*	*0,50*	*40*
Солома яровая	*1*	*0,31*	*10*
Солома яровая	*0,3*	*0,36*	*35*
Всего	*4,3*	*1,53*	*105*
Для романовских овец			
Силос	*2*	*0,36*	*20*
Сено	*1*	*0,45*	*30*
Солома яровая	*0,5*	*0,15*	*5*
Концентраты	*0,2*	*0,24*	*20*
Жмых льняной	*0,1*	*0,11*	*26*
Всего	*3,8*	*1,31*	*101*

Примечание: *Поваренной соли молодняку — 5—8 граммов, взрослым овцам — 15—20 граммов на голову в сутки.*

Молодое нежное мясо получается при интенсивном откорме ягнят. Для этого лучше использовать ягнят осенне-зимнего окота. Их надо усиленно подкармливать в подсосный период и отбивать от маток в 4-месячном возрасте.

Откармливают ягнят сеном, сочными кормами и концентратами. Норма концентратов — 600—700 граммов в сутки. В рационе должно содержаться 100—150 граммов протеина на одну кормовую единицу. Только при таких условиях можно получить хорошую «белковую» маложирную ягнятину. Живая масса ягнят в 5—6-месячном возрасте достигает 40—46 килограммов.

При умеренном откорме молодняка получают зрелую сочную баранину.

Используют ягнят зимнего, ранневесеннего и весеннего окота. После отъема от маток в 4-месячном возрасте их оставляют на пастбищном нагуле с подкормкой концентратами. К осени живая масса 8—11-месячного молодняка достигает 50—55 килограммов, и при хорошей упитанности его можно забивать. Животных, которые еще не достигли желаемой массы и кондиций, продолжают откармливать.

При откорме взрослых овец получают жирную баранину и сало. Для такого откорма используют старых выбракованных овцематок и взрослых валухов.

Если в вашем хозяйстве нет концентрированных кормов, то овец вполне можно откармливать на грубых и сочных кормах. Из грубых кормов применяют бобовое и злаково-бобовое сено. Для взрослых овец часть сена можно заменить хорошей яровой соломой.

Овцы хорошо используют силос, скармливание которого значительно сокращает расход концентратов и сена на единицу привеса. Силос из кукурузы или сорго лучше давать в смеси с бобовым сеном.

При откорме овец только на силосе не удается получать высокие привесы. Средняя норма силоса в обычных рационах овец 2—2,5 килограмма, при меньших дачах сена можно скармливать до 3 килограммов силоса. Если в вашем хозяйстве имеются барда и жом, их вполне можно использовать для откорма овец, особенно старых, с плохими зубами. Норма скармливания барды — 1,4 кг.

При откорме на свекольном жоме овец сначала ставят на рационы из сена (желательно бобового) и жома, скармливаемого вволю, потом начинают подкармливать концентратами, постепенно увеличивая их норму до 0,5—0,7 килограмма в сутки. Прекрасный корм для осеннего откорма ягнят — ботва сахарной свеклы с головками (гичка). Ее скармливают в комбинации с зерном и сеном. При стойловом содержании используют и отходы элеваторов и мельниц. Окорм начинают на отходах низших сортов, постепенно заменяя их более питательными; при этом нередко обходятся без сена, так как в отходах содержится достаточно грубых примесей (мякина, солома). В течение всего откорма овцам необходимо давать вволю соль. Зерновой корм скармливают в виде дерти или плющенным.

Необходимо помнить, что овцы по природе своей — пастбищные животные и длительное стойловое содержание выдерживают плохо. Поэтому при любых хозяйственных условиях кормление овец должно состоять из пастбищного с подкормкой силосом или травой в изгороди летом. Кормят поочередно в помещении и в изгороди. Для откармливаемых овец теплых помещений не требуется. Осенью, если стоит сухая теплая погода, откорм можно вести под открытым небом; при зимнем откорме неостриженных овец температура помещения желательна около 3—5°С. Очень важно, чтобы в загонах, особенно там, где овцы едят и отдыхают, было сухо.

Тонко размолотое зерно овцы едят не очень охотно: оно забивает им ноздри и образует во рту вязкую массу. Корнеплоды — турнепс, брюкву овцы едят неплохо в целом виде, но лучше давать их в виде резки вместе с грубыми и концентрированными кормами. Сено, солому обычно скармливают без подготовки. Овца хорошо выбирает из соломы наиболее питательные части. Кормушки надо поддерживать в чистоте: овцы плохо едят загрязненный корм. Кормят овец 3—4 раза в день, регулярно. На откормочные рационы овец надо переводить постепенно. Осторожно следует переводить и на новые рационы: при резком переходе животные страдают от расстройства пищеварения и худеют. Откармливаемые овцы не должны испытывать недостатка в питьевой водс.

На сухих рационах в холодную погоду им нужно выпивать 1,5—2,5 литра в сутки, в теплую — гораздо больше. При организации пастьбы необходимо помнить, что овцы предпочитают пастбища, расположенные на сухих участках, с густым и негрубым травостоем; любят временами пряную и горьковатую растительность. Чтобы повысить уровень кормления животных, в рационе увеличивают количество легкопереваримаемых сочных кормов и концентратов, а долю грубых кормов уменьшают.

Нельзя скармливать овцам ковыльное сено и засоряющее шерсть: содержащее репейник крымский, перестойный костер кровельный, верблюжью колючку и др. Семена ковыля (тырса) и его узкие с зазубринами листья набиваются в шерсть, при движении овец ввинчиваются в руно, ранят кожу, проникают в мускулатуру, особенно в области холки и шеи. Это причиняет такую сильную боль, что животные не могут нагибаться и есть, истощаются и гибнут. Мясо и овчина таких овец неполноценны, поэтому используются как утильсырье. Хороший корм — сено, приготовленное из рано убранных, не перестоявших трав, предпочтительно мелкостебельчатых. Испорченные корма, а также примороженные, пораженные гнилью и грибками давать недопустимо.

При хорошем кормлении овцы к зиме становятся упитанными. Правильно организованное кормление позволяет довести их живую массу до 45—50 килограммов.

ОТКОРМ ЛОШАДЕЙ. Для откорма лошадей можно использовать те же корма, что и для крупного рогатого скота, но в их рационе должно содержаться достаточное количество белков и углеводов. Содержать лошадей надо в сухом, светлом, хорошо вентилируемом помещении. Ежедневно предоставлять 2—4-часовой моцион на свежем воздухе. Оптимальный срок откорма лошадей — 48—50 суток. Лучше откармливаются лошади мясных пород. Они имеют длинное туловище, широкую спину при относительно коротких и умеренно костистых конечностях. Мясо высшего качества у лошадей находится в спинной части туши.

Особенно близки к мясному типу казахские лошади джабе, а также якутские. Живая масса хорошо откормленной казахской лошади типа джабе в 3,5 года составляет 430 килограммов, масса туши после убоя — 240 килограммов, внутреннего сала — 5 килограммов, убойный выход — 57 процентов, выход костей в туше — 14,5, сала — 13,8 процента.

Мясо казахских и якутских лошадей отличается высокой калорийностью и мраморностью, особыми вкусовыми качествами. Масса жеребят казахской и якутской пород в 5,5—6-месячном возрасте — 170—190 килограммов.

Особенно ценно то, что лошади этих пород, обладая высокой мясной продуктивностью, хорошо приспособлены к местным природным условиям, к тебеневке. Хорошие результаты могут быть получены при выращивании и откорме жеребят, полученных от скрещивания местных казахских лошадей типа джабе с тяжеловозными породами. Тяжеловозно-казахские помеси имеют высокую энергию роста, хорошо оплачивают корм привесом. За период откорма (50—60 суток) среднесуточный привес таких жеребят — свыше килограмма. Хорошими откормочными качествами обладают также лошади адаевского типа и кушумской породной группы.

Содержание жира в мясе лошадей меняется с возрастом. В туше 6-месячного жеребца типа джабе жира 2,64 процента, а 1,5-летних — 3,60, у 2-летних — 4,85, 2,5-летних — до 6,1, у 3-летних — 10,1 процента от массы туши.

Так как национальные кулинарные изделия (казы, карта, жал, жая, шужук) невозможно приготовить из нежирного мяса, спрос на жирную

конину в республике возрастает Производство ее стимулируют и государственные закупочные цены Казахской ССР. Конина вышесредней упитанности на 21—44,1 процента дороже средней упитанности. Согласно РТУ КазССР № 62, к конине вышесредней упитанности относится туша, у которой казы имеют вид сплошного жирового отложения, а на подрезе около белой линии — толщину не менее 15 миллиметров. У туш лошадей типа джабе в возрасте 30 месяцев толщина казы уже превосходит требования стандарта, в туше помесного молодняка коренного типа требуемое количество жира накапливается только к 3-летнему возрасту, а у верхового — не достигает и к 3,5-летнему возрасту.

Жеребят можно выращивать на не полном подсосе, так как кобыл обычно поддаивают для производства кумыса. Однако первые 2 месяца после рождения единственный корм для жеребенка — молоко матери. После 2—3-месячного возраста значение растительных кормов в кормлении жеребят возрастает. С 3—4-недельного возраста их начинают приучать к поеданию растительных кормов. В отдельной кормушке им дают плющеный овес в смеси с пшеничными отрубями и минеральными добавками. В дальнейшем в смесь можно вводить кукурузу, зернобобовые, жмыхи и т. д.

Самый лучший грубый корм для лошади — сено луговое, степное, а из сеяных трав — злаковое или злаково-бобовое. Из концентрированных кормов лошадям можно скармливать овес, кукурузу, ячмень, рожь, отруби, жмыхи. Плющеный овес — лучший концентрированный корм в рационе лошади. Бобовым сеном в комбинации с белковыми концентрированными добавками (жмых, шрот, зернобобовые), кукурузой или ячменем можно полностью заменить овес в рационе лошади. Рожь можно давать взрослым лошадям в дробленном виде и в смеси с соломенной резкой или хорошей мякиной. Хороший корм для лошадей — свекольно-сахарная патока.

Из сочных прекрасным кормом для лошадей считается красная морковь как источник каротина, свекла, картофель, доброкачественный кукурузный силос. Сочные корма лошадям при откорме можно скармливать вволю, доводя суточную дачу до 30—50 килограммов.

Летом лошадей выпасают на пастбище, а в конюшне дают по 20—50 килограммов скошенной травы на голову. В течение суток лошадей нужно кормить чаще, чем крупный рогатый скот,— не менее 3—4 раз.

Хорошо откармливаются лошади и при нагуле. Особенно эффективен нагул лошадей от 1,5 до 2,5 лет. Наиболее интенсивно нагул идет в мае — июне. В этот период среднесуточный привес лошади составляет 1,5—2 килограмма. У нагуленного молодняка до 2 процентов массы туши приходится на ценные сорта мяса — казы. Самую дешевую конину получают при выращивании жеребят до 8-месячного возраста. К этому возрасту масса помесей, полученных при скрещивании казахских и донских лошадей, достигает 300 килограммов, мясо получается нежное и нежирное. Для получения жирного мяса лошадей выращивают до 2,5 лет.

Практика нагула лошадей в нашей республике свидетельствует об их хороших откормочных качествах. Взрослые лошади за 2,5—3 месяца, а 2—3-летний молодняк за 4—5 месяцев нагула или стойлового откорма достигают хороших боенских кондиций и дают прекрасное мясо с убойным выходом 50—58 процентов.

ОТКОРМ ВЕРБЛЮДОВ. Верблюдов разводят в зонах сухих степей, полупустынь и пустынь. В этих условиях верблюды исключительно ценные животные. В нашей республике есть такие земельные территории, где можно содержать только верблюдов. В индивидуальном секторе их насчитывается 45 процентов от общего поголовья.

Раньше использование верблюдов на мясо носило случайный характер. Забивали только выбракованных по старости или болезни животных. Теперь мясная продуктивность верблюдов приобретает большое значение.

По своей питательности верблюжье мясо сходно с говядиной. Оно занимает значительное место в мясном балансе пустынной и полупустынной зон КазССР, неизменно входит в рацион питания сельских жителей.

Верблюды относятся к позднеспелым животным. Этот признак — следствие плохих кормовых условий при выращивании молодняка. Скороспелость верблюдов может быть значительно повышена, если их выращивать так, как выращивают молодняк крупного рогатого скота мясных пород в степных условиях. Чтобы верблюжонок хорошо развивался, необходимо прекратить дойку верблюдицы и выращивать его на полном подсосе. Верблюдицу и верблюжонка нужно все время держать вместе на пастбище, а в стойловый период кормить хорошим сеном. Важное значение имеет содержание верблюжат в первые месяцы жизни в сухом помещении. Это способствует лучшему усвоению ими большего количества молока. Отъем верблюжат от матери проводят в возрасте 1 года. После отъема верблюжат самцов переводят в табун молодняка для последующего выращивания и откорма.

За 100 суток откорма можно получить хорошо откормленный молодняк, имеющий среднесуточный прирост живой массы 700—750 граммов. Мясо молодых верблюдов по упитанности не уступает говядине. Убойный выход туши верблюдов — в среднем 50 процентов.

ОТКОРМ СВИНЕЙ. Известно, что в условиях индивидуального хозяйства легче всего откармливать свиней. Свинина отличается большой калорийностью, питательностью и небольшим содержанием воды. Из нее можно приготовить великолепные отбивные, прекрасное жаркое. Хороша свинина для добавления в фарши на пельмени и приготовления различных окороков. В домашних условиях из нее можно приготовить буженину. Свинина легко консервируется, сохраняется и выдерживает длительную перевозку. Каждое блюдо требует определенного типа свинины — беконной, мясной или сальной. Чтобы получить свинину определенного типа, существуют соответствующие типы откорма. Беконный и мясной откорм — это ускоренный откорм молодых животных для получения сочной, нежирной свинины с высокими диетическими качествами.

При беконном откорме свиньи должны давать удлиненную тушу, характеризоваться равномерным распределением подкожного сала толщиной не менее двух и не более четырех сантиметров и мясом с равномерными прослойками жира.

Для беконного откорма отбирают поросят мясных или мясо-сальных пород 3-месячного возраста живой массой около 30 килограммов. Очень хорошие результаты при откорме дают помеси мясных и мясо-сальных пород свиней. От них получают сочную, нежноволокнистую и мраморную свинину. Помеси быстро растут и откармливаются с меньшими затратами кормов. Однако помеси мясных пород с сальными для беконного откорма мало пригодны. Большинство из них при живой массе свыше 65—70 килограммов сильно осаливаются, и их приходится рано забивать на бекон, что экономически невыгодно и сопровождается получением незрелой свинины, мало пригодной для высокосортного бекона. Снимать с откорма беконных свиней наиболее рентабельно при живой массе 90—100 килограммов.

При постановке на откорм хряков кастрируют не позднее 4-месячного возраста. При более поздней кастрации свинина на бекон не пригодна. При суточных привесах более 700 граммов у беконных свиней даже при высоком уровне протеинового питания увеличивается осаливание.

Для беконного откорма используются корма в соответствии с их влиянием на качество мяса. Так, зерно кукурузы занимает до 40 процентов питательности в рационе откормочников, если при этом будут корма, способные нивелировать отрицательное влияние кукурузы на степень осаливания и качество жира свиней. При высоких нормах кукурузы свиньи преждевременно жиреют. Кормами, нивелирующими эти свойства кукурузы, являются белковые (горох, шрот, мясная мука, обрат и др.) и объемистые (люцерновое сено, трава, силос и др.).

Ячмень, просо и сорго способствуют получению свинины самого высокого качества с сочным крупчатым салом. Их можно скармливать в любых количествах. Хороший корм — рожь в смеси с концентратами (50 процентов).

Жмыхи мало пригодны для получения высокосортного бекона. Они способствуют мягкости отложенного жира. Лишь жмыхи «ракушка», бедные жиром, не оказывают отрицательного влияния на качество продуктов.

Хорошие компоненты рационов беконных свиней — белковые корма (шрот, горох, нут и др.), а также корма животного происхождения, за исключением жирных.

Успешно используют силосованные кукурузные початки в комбинации с другими кормами. Хорошими кормами для беконного откорма свиней следует считать картофель, корнеплоды, бахчевые, бобовую траву, комбинированный или бобовый силос, измельченный до консистенции фарша. Летом, кроме скармливания травы в стойле, беконных свиней следует пасти на пастбищах из бобовых трав. Пастьба весьма эффективно предупреждает мягкость бекона путем удаления из мышц избыточной воды и окисления мягкого жира, способствует интенсификации биосинтеза в организме свиней и повышению биологической полноценности бекона.

Рацион концентратно-картофельного типа кормления беконных свиней состоит из 3—5 килограммов картофеля, 1—2 килограммов корнеплодов, 1,2—2 килограммов обрата, 0,2—0,4 килограмма сенной муки, 15—25 граммов мела и 25—35 граммов соли.

При зерно-корнеплодном типе кормления скармливают 1,5—2,2 килограмма смеси концентратов, 3—6 килограммов корнеплодов и бахчевых, 1,5—2 килограмма обрата, 0,2—0,3 килограмма сенной муки, 15—25 граммов мела и 20—30 граммов соли.

Летом свиньям дают 1,5—2,2 килограмма корнеплодов, 1,5—2 килограмма обрата, 3—4 килограмма травы и 20—30 граммов соли.

При мясном откорме получают такую свинину, которая используется главным образом в свежем виде для приготовления различных жареных, вареных и паровых блюд, подаваемых как в горячем, так и в холодном виде. Мясная свинина мало пригодна для длительного хранения путем консервирования, соления, копчения. Этот вид откорма проводят интенсивно и заканчивают в 6—7-месячном возрасте при достижении свиньями живой массы 100—120 килограммов.

Свиней откармливают также на концентратах, концентратно-картофельных и концентратно-свекольных рационах. Хорошие результаты получают при откорме на пищевых отходах.

При мясо-сальном откорме используют молодых свиней 3—8 месяцев, к концу откорма они весят 60—110 килограммов, толщина подкожного сала против 6—7 ребра — 1,5—4 сантиметра.

Для мясного откорма используют 3—4-месячных поросят мясных и мясосальных пород и их помесей. Хряков кастрируют не позднее 4-месячного возраста. С мясного откорма свиней снимают в 6—8-месячном возрасте при живой массе 90—110 килограммов и толщине шпика 1,5—4 сантиметра.

Требования к качеству кормов при мясном откорме менее строги, чем при откорме на бекон. Так, можно использовать пищевые отходы, удельный вес кукурузы в рационе доводить до 50—60 процентов, меньше расходовать кормов животного происхождения. За 4—6 недель до конца откорма неблагоприятно влияющие на качество свинины корма в рационе рекомендуется ограничить или исключить. Некоторые недостатки мяса, в том числе небольшая его мягкость, устраняются при кулинарной обработке (тепловая обработка, добавление специй и др.).

Качество свинины и особенно шпика сально-мясного типа свиней должно быть высоким, а шпик достаточно твердым и сочным. Для получения этого в первые две трети периода откорма можно использовать широкий ассортимент кормов. Не позднее чем за 5—6 недель до конца откорма рационы полусальных свиней составляют из набора кормов, хорошо влияющих на качество шпика, делают их сходными с рационами для беконных свиней. Дачу объемистых кормов можно увеличить. За 1—2 месяца до конца откорма продолжительность прогулок сокращают или их совсем прекращают. На пастбище держать свиней можно только в первую половину откорма — до начала интенсивного осаливания.

При сальном откорме получают тяжелые сальные туши свиней с раздельным использованием шпика и мяса. Использовать можно выбракованных взрослых маток массой более 120 килограммов. Сальный откорм продолжается около 3 месяцев. При снятии с откорма убойный выход свиней должен быть не ниже 80 процентов, количество сала — не менее 50 процентов массы туши, а толщина — не менее 7 сантиметров. В первые 1,5—2 месяца откорма может быть использован широкий ассортимент кормов, а в последние 1—1,5 месяца в рационе оставляют корма, способствующие образованию высококачественного шпика (ячмень, просо, сорго, рожь, силос комбинированный, картофель и др.). Корма, дающие маслянистое сало, в последний период откорма исключают из рационов. Зерно зрелой кукурузы может быть использовано до 30 процентов в составе смеси концентрированных кормов. Прогулки свиней допустимы кратковременные и без принуждения.

Для сального откорма свиней применяют следующий рацион. Зимой на голову в сутки скармливают 4,5—5,2 килограмма концентратов, 1—3 килограмма силоса, 9—10 килограммов картофеля или корнеплодов, 1,5 килограмма мякины, 55—85 граммов соли, 40 граммов мела. Летом скармливают 5,3—6 килограммов концентратов, 1,5—2 килограмма силоса, 4—5,5 килограмма картофеля или корнеплодов, 6—10 килограммов травы, 50—60 граммов соли, 40 граммов мела. Среднесуточный прирост животных при рационе в зимний и летний периоды составляет 900—1200 граммов, живая масса — 160—260 килограммов.

Характер кормления свиней должен соответствовать определенному виду откорма. Очень важное значение имеет консистенция корма. Сухой или полусухой корм поедается с тщательным пережевыванием, с увеличением слюноотделения и желудочно-кишечного сока, с усилением моторики желудка и кишок. При продолжительном скармливании жидких кормов (болтушек) наступает частичная функциональная и морфологическая атрофия жевательного аппарата, понижается интенсивность секреторной и моторной деятельности пищеварительной системы, снижается переваримость корма, повышается осаливание свиней, появляются признаки жирового перерождения мускульной ткани и некоторых жизненно важных органов (сердечнососудистая, половая система и др.), мышцы становятся дряблыми. В итоге усвоение, оплата корма и продуктивность свиней снижаются, а мясо приобретает водянистый вид или слишком осаливается.

Кормить свиней рекомендуется концентрированными кормами, сеном или сенной мукой. Корма нужно слегка увлажнить и густо замешать. В таком виде они — прекрасные раздражители функций пищеварения. Болтушки допустимы лишь в исключительных случаях как специальное средство (лечебно-профилактическое, диетическое и т. д.) с кратковременным применением.

Воду свиньям дают в чистом виде вволю. В случае систематического недопаивания аппетит животных и усвоение корма снижаются, повышается окисление жира, а также расход корма на единицу привеса. Последствия избыточного приема воды сходны с последствиями скармливания свиньям болтушек. Соль дают в смеси с сыпучими и сочными кормами. Корма животного происхождения свиньям задают в смеси с растительными. В отдельных случаях такие корма, как молоко, обрат, сыворотку, пахту, можно скармливать в чистом виде. Мясные отходы в чистом виде свиньям скармливать не рекомендуется, так как у них может развиваться плотоядность (поедание своих новорожденных поросят).

Из многих условий, определяющих успех откорма свиней, очень важное — выбор породы. Пригодность разных пород свиней неодинакова для конкретных типов откорма. Одни породы более пригодны для получения сала и жирной свинины, другие — высококачественного бекона и маложирного мяса.

В СССР главным направлением свиноводства приняты мясное и беконное. У этих пород совершенствуют откормочные качества и мясную продуктивность. Однако породы свиней имеют свои отличительные особенности, которые необходимо учитывать при выборе животных для откорма. Породы свиней условно разделяют на 3 группы: мясо-сальная, беконная и сально-мясная.

К первой группе можно отнести свиней крупной белой породы и пород, выведенных с ее участием. Животные этой группы белой масти, характеризуются большой величиной тела, продолжительным периодом активного роста, хорошим развитием мышечной и слабым — жировой ткани. Они сравнительно долго растут и медленно осаливаются.

Ко второй группе принадлежат длинноухие свиньи белой масти. Они характеризуются длинным туловищем, хорошим развитием филейной части и окороков, тонким слоем шпика, высоким содержанием в теле мяса и низким — сала. Представители этой группы свиней — породы ландрас, эстонская, беконная и уржумская.

Третья группа животных (черная и черно-пестрая масти, полученные на основе беркширской и крупной черной пород) отличается высокой скороспелостью, интенсивностью роста в раннем возрасте, быстрым осаливанием. Во взрослом состоянии свиньи этой группы не достигают больших размеров. Их продуктивность ниже, чем животных мясо-сального и беконного направлений продуктивности.

Свиньи значительно превосходят животных всех видов по содержанию сухих веществ в мясе, а убойный выход их больше, чем у крупного рогатого скота и овец. В этом отношении они уступают лишь птице — первосортным бройлерам.

ОТКОРМ ПТИЦЫ. Очень хорошо поддается откорму домашняя птица — куры, утки, гуси и индейки. Они отличаются скороспелостью, быстро прибавляют в весе. Кроме того, птица неприхотлива к условиям кормления и содержания.

Существуют мясной и мясо-сальный типы откорма сельскохозяйственной птицы. Для мясного откорма пригодна молодая птица — цыплята, утята,

гусята, индюшата; для мясо-сального — полувзрослая, заканчивающая рост птица. При сальном откорме откармливают взрослую выбракованную птицу

Наибольшие приросты получают при откорме молодой, растущей птицы. С возрастом откормленной птицы увеличивается убойная масса и съедобная часть тушки.

Откормленная молодая птица отличается от взрослой и качеством мяса: в тушках откормленных цыплят 10—12 процентов жира, у взрослых кур — до 20 процентов и более. При откорме молодой птицы жир откладывается между мускульными волокнами, делая мясо нежным, сочным; при интенсивном откорме значительное количество жира откладывается под кожей, особенно на спине. У взрослой птицы много жира скапливается в брюшной полости.

Откормленные цыплята в возрасте 8—12 недель называются бройлерными, живая масса их достигает 1—1,1 килограмма. Более крупные тушки получают от цыплят, откормленных в 13—16-недельном возрасте до 1,3—1,4 килограмма. Для мясо-сального откорма используют молодняк старше 5 месяцев, куры старше года составляют основной контингент для сального откорма.

Наиболее скороспелы из всех сельскохозяйственных птиц — утки. За 55—60 суток с момента вывода масса утят увеличивается в 50 раз и достигает 2 килограммов. Для производства тонны утиного мяса достаточно вырастить приплод 6—7 уток до 2-месячного возраста, затратив на их кормление 35—40 центнеров концентрированных кормов.

Интенсивный откорм молодых утят заканчивают к 10-недельному возрасту. После 10 недель утята начинают линять, увеличиваются затраты на килограмм привеса.

Откорм молодых гусят по затратам корма наиболее рентабелен в возрасте 4 месяцев, индюшат — в возрасте 4—4,5 месяца. С возрастом откармливаемой птицы связана и продолжительность откорма. Чем моложе птица, тем длиннее период выгодного откорма. Цыплят-бройлеров, в зависимости от их упитанности, откармливают 12—18 суток, взрослых кур — 8—10, гусей — 10—20, уток — 7—14, индеек — 15—25 суток.

Индейка — самая крупная домашняя птица. Масса взрослых индюков тяжелых пород — 16—18 килограммов. Уже к 4-месячному возрасту молодняк достигает в среднем 4 килограммов. От каждой индейки маточного стада можно получить в приплоде до 120 килограммов высокопитательного диетического мяса при затрате 3—3,5 килограмма концентратов на килограмм прироста.

Скороспелы и неприхотливы к условиям содержания гуси. Летом на пастбищах с хорошим травостоем можно выращивать большие стада гусей почти без подкормки. Зимой для кормления гусей используют мякину, сенную муку, силос и отходы овощей. При интенсивном выращивании живая масса гусят в 65—70-дневном возрасте достигает в среднем 4,5 килограмма.

При откорме молодой птицы петушки лучше используют корм, чем курочки. Сроки выращивания птицы и примерная масса при убое могут быть такими: цыплята-бройлеры в возрасте 75—80 суток достигают 1,5—1,6 килограмма, утята в 55—60 суток — 2 килограммов, гусята в 56—70 суток — 4—4,5 килограмма, индюшата в 120 суток — 4 килограммов. Выход молодняка примерно следующий: на одну курицу-несушку — 80—100 килограммов живой массы, на одну утку — 100—150 килограммов, на одну гусыню — 80—100 и на одну индейку — 100—120 килограммов.

В приусадебных хозяйствах бройлеров выращивают двумя способами

на глубокой подстилке и в клеточных батареях. При выращивании на глубокой подстилке используют чистые древесные опилки, стружки, дробленые стержни кукурузных початков, подсолнечную лузгу, волокнистый торф. Любой подстилочный материал должен быть сухим.

Для каждого цыпленка в период выращивания требуется примерно 2,5—3 килограмма подстилки, которую стелят зимой толщиной 15—20 сантиметров, летом — 5—10 сантиметров. На одном квадратном метре площади пола размещают 12—15 цыплят суточного возраста.

При клеточном содержании в клетку площадью 0,5 квадратного метра помещают по 10 суточных цыплят и не пересаживают их до конца откорма.

Клетка может состоять как из одного блока, так и из целой системы клеток, соединенных между собой по ширине и высоте.

Световой режим при выращивании бройлеров

Возраст цыплят, сутки	*Продолжительность светового дня, час*
1—21	*24—00*
22—24	*23.30—22.30*
25—27	*22.00—21.00*
28—29	*20.30—20.00*
30—31	*19.30—19.00*
32—33	*18.30—18.00*
34—35	*17.30—17.00*
Старше 35 суток	*16.00*

Для полноценного развития и быстрого роста мясных цыплят в помещении необходимо поддерживать определенный температурный режим. За 1—2 дня до приема молодняка помещение прогревают до 24—26°С и поддерживают эту температуру до 4-недельного выращивания. Бройлеры старше 4-недельного возраста не нуждаются в дополнительном обогреве, если температура в помещении не ниже +18°С.

Успех выращивания бройлеров в приусадебном хозяйстве во многом зависит от правильного и умелого кормления. Лучше всего цыплят кормить полнорационными комбикормами заводского приготовления, однако приобрести их не всегда удается, поэтому можно организовать полноценное питание на основе местных кормов.

Бройлеры в отличие от цыплят яичного направления продуктивности приспособлены к поеданию объемистых, в основном белковых кормов. В домашнем хозяйстве им желательно скармливать местные дешевые корма: зерновые и мельничные отходы, утильное мясо, рыбные отходы, картофель, корнеплоды, свежую зелень. Важное условие при выращивании бройлеров — организация правильного полноценного кормления и содержания их с первых дней жизни. В приусадебном хозяйстве применяют два способа кормления: первый — сухая кормовая смесь, в состав которой входят крупноразмолотое зерно (кукуруза, ячмень, пшеница, овес), белковые (рыбная, мясо-костная мука), минеральные вещества (мел, ракушка, поваренная соль); второй — сухая молочная смесь и влажные мешанки.

В одно из кормлений с 5-го дня выращивания молодняку дают в мучной смеси рыбий жир из расчета 0,1—0,2 грамма на голову в сутки. Цыплята лучше потребляют дрожжевую мешанку, чем сухую. Для дрожжевания сначала берут молотые зерновые корма, животные и минеральные вводят после процесса дрожжевания. Дрожжевание корма проводят с использованием

пекарских (прессованных) дрожжей из расчета 10—30 граммов на килограмм сухой мучной смеси. Все это разбавляют 1,5 литрами теплой воды, подогретой до 30°С.

Примерно со 2—3-го дня выращивания цыплятам в рацион вводят зеленые корма. Свежая зелень — основной источник витаминов для бройлеров. Особенно хорошо цыплята поедают молодую зелень люцерны, клевера, гороха, а также крапивы, листьев осота, одуванчики и др. Зелень измельчают и добавляют в мешанки по 3—6 граммов, а с 50-дневного возраста — по 10 граммов на голову в сутки. Для 10-суточных цыплят размер частиц должен быть не более 0,3, а старшего возраста —0,7 сантиметра. Зелень скашивают перед скармливанием, так как при длительном хранении в ней разрушаются витамины.

Ценный витаминный корм для бройлеров — красная морковь и желтая (витаминная) тыква. Их добавляют в мешанки в измельченном виде с 5—6-суточного возраста по 3—5 граммов на голову в сутки. Морковь и желтую тыкву бройлерам лучше давать тертыми или мелкорубленными, иначе они плохо поедаются, и корм пропадает.

Кроме зерновых, белковых и витаминных кормов, бройлерам следует вводить в рацион минеральные — мел, ракушку, костную муку. Их измельчают и вводят в мешанки по 2—2,5 грамма на голову в сутки.

Птица мясо-яичных и мясных пород обладает более высокими откормочными свойствами. Так, в условиях Казахстана для мясного откорма широко используют породу кур мясо-яичного направления плимутрок. При скрещивании кур породы плимутрок с петухами породы корниш получают скороспелых, высокого качества помесных цыплят-бройлеров, масса которых к 60—70-суточному возрасту при интенсивном кормлении достигает 1,5—1,8 килограмма. Живая масса этой породы — около 3 килограммов, петухов — около 4 килограммов. По окраске оперения различают восемь разновидностей. Наиболее распространены полосатый и белый плимутроки.

Для получения бройлеров кроме кур породы корниш и плимутрок используют также породы сусекс, нью-гемпшир и род-айланд, а также наши отечественные — загорскую, московскую, адлерскую, серебристую.

Из пород индеек заслуживает внимания бронзовая широкогрудая. Это крупная птица с широкой выпуклой грудью, длинной, широкой ровной спиной, длинным килем грудной кости и высокими, довольно толстыми ногами. Голова и шея — с кожными образованиями. Оперение — в основном черное, с медно-бронзовым отливом. На маховых перьях — белые или серобелые поперечные полосы с бронзовыми отметинами на конце, кончики крыльев белые. Индейки весят 8—9, индюки — около 16 килограммов.

Самая распространенная мясная порода уток — пекинская. Она отличается длинным массивным и глубоким туловищем, слегка приподнятым спереди; широкой и длинной спиной, средней длины шеей. Оперение белое, с кремовым оттенком. Утки весят 3—3,5, селезни — 3,5—4 килограмма. Пекинские утки скороспелы, хорошо откармливаются, очень выносливы, легко переносят суровые зимы. В 55—60-суточном возрасте масса утят достигает 2—2,5 килограмма. Мясо хорошего качества.

Наиболее распространенная порода гусей — холмогорская. По цвету оперения они бывают белыми и серыми. Клюв и ноги — желтовато-оранжевого цвета. Под клювом — кожная складка. Голова большая, с шишкой на лбу, шея длинная, туловище массивное, широкое, со складкой на животе, грудь глубокая, хорошо развитая. Средняя масса гуся — 7,5—8, отдельных особей — 12 килограммов. Гуси этой породы хорошо откармливаются и дают тяжелые тушки с хорошим качеством мяса и большим отложением жира.

Основные корма для откорма птицы — фуражное зерно, отруби, зерновые и прочие мельничные отходы; для сбалансирования рационов по белку используют жмыхи, шроты, мясную и рыбную муку, снятое молоко и другие корма животного происхождения, из сочных — картофель, зелень. Из зерновых кормов лучший — кукуруза. Она превосходит пшеницу, овес, ячмень по питательности и по влиянию на качество тушек откормленной птицы, способствует наибольшему отложению жира в мышцах и наиболее равномерному распределению его по всему телу. При откорме преимущественно на ячмене, овсе и пшенице откладывается больше внутреннего и подкожного жира.

При кукурузном откорме жир получается желтоватого цвета и более мягкий. При откорме цыплят и кур зерновые корма скармливают тонкоразмолотыми в смеси с другими концентратами. Корм задают или сухим, или часть в виде влажной рассыпчатой мешанки. Влажные мешанки желательно приготовлять на обрате (2 части обрата на часть сухой смеси), в таких случаях из смеси исключают корма животного происхождения.

Взрослым курам корм раздают 4—5 раз, индейкам, уткам и гусям — 3—4 раза в день. Каждый раз птице дают столько корма, чтобы она съедала в течение часа. Если кормят одновременно зерном и мягким кормом, то в утреннее кормление дают 1/3 зерна, а в вечернее — 2/3. Днем скармливают мягкий увлажненный корм (мешанки). Нужно следить за тем, чтобы сухая мягкая смесь находилась в птичнике для поедания вволю. Летом птице необходимо давать свежую зелень, а зимой подвешивать кочаны капусты и пучки витаминного сена.

Поить птицу надо вволю, так как при недостатке воды сильно ограничивается потребление кормов и снижается продуктивность. При любом кормлении молодняку дают молодую, мелко резанную траву. Цыплятам и гусятам обычно скармливают влажные смеси с включением в них травы, корнеплодов, вареного картофеля, творога, снятого молока. В основном молодняку скармливают те же корма, что и взрослой птице. Однако подготовка их несколько отличается. Так, например, зерновые молотые корма молодняку до 3—4-недельного возраста скармливают отсеянными от оболочек. Корм молодняку дают в первые дни жизни 8 раз, а затем число кормлений уменьшают и к 8-недельному возрасту доводят до 5—4. Откорм молодняка нужно закончить до линьки.

Откармливать цыплят лучше всего сухим комбикормом. Зелень, обрат, дрожжи скармливают во влажной мешанке, которую задают 1—2 раза в день. Утят откармливают тонкоразмолотыми влажными мешанками, гусят — зерновой дертью с добавлением белковых кормов и небольшого количества картофеля. Осенью взрослых уток и гусей откармливают преимущественно зерном и картофелем. Уткам дают влажные мешанки, гусям — цельное зерно, размоченное в воде, иногда слегка пророщенное, вареный картофель. С наступлением морозов зерно дают сухим, целым или дробленым.

При кормлении птицы сухими кормами около 80 процентов должны занимать зерновые (у гусей — около 60 процентов), а остальные 20 процентов — белковые, животные, растительные (жмыхи) и сенная мука. Гусям сенной муки можно скармливать до 30 процентов массы сухих кормов. Кроме натуральных кормов, птице нужно давать минеральные подкормки (мел), поваренную соль, микроэлементы, в частности, соли марганца и йода, зимой — витаминные препараты (витамин Д), подкормки (дрожжи), а также гравий или крупный песок.

Мясная продукция других видов животных

Для приготовления мясных блюд пригодно также мясо кроликов, буйволов, оленей.

Кроликов разводят для получения высококачественного мяса, а также пуха для выделки лучшего фетра и шкурок для меховых изделий. Они очень плодовиты и скороспелы, неприхотливы к корму. В течение года от одной взрослой самки можно получить до 60 крольчат, или 100—150 килограммов мяса. Мясо кроликов отличается высокой питательной ценностью (в нем много белка и мало жира) и вкусовыми качествами, поэтому его используют в диетическом питании детей и людей престарелого возраста, а также при гипертонической болезни, болезнях печени и желудка. Средняя масса кроликов —3,8—5 килограммов, убойный выход — 48—50 процентов. По упитанности кроликов подразделяют на I и II категории. Перед кролиководами поставлена задача разводить и выращивать на мясо бройлерных кроликов мясных пород, как это практикуется в других странах. Бройлерные кролики — это животные в возрасте 8 недель с живой массой 1,8—1,9 килограмма и массой тушки 1—1,1 килограмма. Мясо бройлерных кроликов по своей питательной ценности превосходит свинину, телятину и курятину.

В Казахской ССР кролиководство получило широкое распространение в приусадебных хозяйствах, где ежегодно откармливается миллион кроликов общей живой массой 200 тонн. Приусадебное кролиководство не требует какихлибо значительных затрат на постройку помещений и покупку кормов. Им могут в равной степени заниматься домохозяйки, пенсионеры, подростки.

Успехи при разведении кроликов в домашних условиях во многом зависят от знания и практического выполнения ряда условий, связанных с содержанием и кормлением кроликов. Прежде всего, надо остановить выбор на определенной породе кроликов. В Казахстане имеются кролики мясных пород (советская шиншилла), кролики мясошкурковых пород (белый и серый великан), кролики пуховых пород (белый пуховый и ангорский). Живая масса кроликов породы шиншилла в возрасте двух месяцев достигает 1,5 килограмма, в 3 месяца —2,5 килограмма. Белый и серый великан достигают этой массы в возрасте 4 месяцев. Основа получения хороших тушек и шкурок — правильное кормление. Годовая потребность в кормах самки с приплодом (25—30 крольчат) и с учетом кормления самцов примерно следующая: концентраты — 2 центнера: сено — 1,5; зеленый корм — 7; корнеклубнеплоды — 1,5 центнера. Из зерновых кормов кролики охотно поедают овес и гранулированные комбикорма.

Молодняк кроликов необходимо интенсивно выращивать и откармливать. За период с 28 (после отъема) до 75 суток (время забоя кроликов) среднесуточный привес должен составлять не менее 35—37 граммов. Живая масса откармливаемых кроликов к 12-недельному возрасту должна достигать не менее 2,5 килограмма.

Из опыта приусадебного ведения кролиководства в Черемшанском районе Восточно-Казахстанской области и Сарыагачском районе Чимкентской области следует, что если в одном хозяйстве содержится не менее 5 кроликоматок, то от них можно получать и откармливать в год 150 крольчат общей живой массой более 300 кг.

Буйволы распространены в Закавказье, где их используют в качестве рабочего скота. Их мясо более грубое и менее вкусное, чем мясо крупного рогатого скота. По упитанности буйволов подразделяют так же, как и молодняк крупного рогатого скота. Живая масса буйволов — 500—800, буйволиц — 400—500 килограммов. Убойный выход — 46—50 процентов для скота высшей упитан-

ности, 43—46 процентов — для средней и 40—43 процента — для нижесредней, выход жира — соответственно 5—6, 3—4 и 0,1—0,2 процента.

Оленей разводят в районах Крайнего Севера, где их используют для транспортных целей, а также для производства мяса и шкур. Пантовое оленеводство развито в Алтайском, Красноярском, Приморском краях и Казахской ССР. По упитанности северных оленей подразделяют на высшую, среднюю и нижесреднюю категории. Живая масса северных оленей — 90—140 килограммов, убойный выход — 47—55 процентов.

Определение категорий упитанности скота и птицы

Чтобы убедиться, достаточно ли откормлены животные или птица, необходимо определить их упитанность.

По категории упитанности крупный рогатый скот подразделяют на четыре группы: I — волы (кастрированные самцы) и коровы, II — быки (бугаи), III — молодняк (бычки, телки, нетели старше 3 месяцев, но не старше 3 лет, имеющие не более двух пар постоянных резцов), IV — телята в возрасте от 14 суток до 3 месяцев.

По степени упитанности волов, коров и молодняк делят на три категории — высшую, среднюю и нижесреднюю, а быков и телят — на две категории — I и II.

Упитанность определяют внешним осмотром и прощупыванием мышечной ткани и подкожных жировых отложений. Обследование крупного рогатого скота начинают обычно с прощупывания седалищных бугров, основания хвоста, маклоков и в щупе (область коленной складки). Затем прощупывают ребра, грудь. Иногда дополнительно обследуют остистые отростки поясничных позвонков. У бычков-кастратов, кроме того, прощупывают мошонку.

Высшая упитанность волов, коров и молодняка крупного рогатого скота — округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; отложения подкожного жира хорошо прощупываются у основания хвоста, на седалищных буграх, маклоках, в щупе и на двух последних ребрах. К высшей упитанности относят также хорошо откормленных бычков в возрасте от двух лет живой массой 300 килограммов и выше независимо от степени отложения у них подкожного жира, если по отдельным показателям они отвечают требованиям для животных высшей упитанности.

Средняя упитанность — несколько угловатые формы туловища (у молодых животных недостаточно округлые), удовлетворительно развитая мускулатура. У коров и волов бедра слегка подтянуты, лопатки выделяются, седалищные бугры, маклоки и остистые отростки спинных и поясничных позвонков выступают, но не резко; подкожные жировые отложения прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх; у волов мошонка на ощупь мягкая, слабо заполнена жиром. У молодняка бедра не подтянуты, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают; отложения подкожного жира у основания хвоста могут и не прощупываться.

Нижесредняя упитанность — угловатые формы туловища; неудовлетворительно развитая мускулатура. Маклоки, седалищные бугры и остистые отростки спинных и поясничных позвонков выступают (у взрослых животных заметно). Подкожные жировые отложения у взрослых животных могут быть в виде небольших участков на седалищных буграх и пояснице; у молодняка эти отложения не прощупываются.

Упитанность быков I категории — туловище округлой формы, мускулатура развита хорошо, кости скелета не выступают.

Упитанность быков II категории — туловище несколько угловатой формы, удовлетворительно развитая мускулатура, слегка выступающие кости скелета, бедра и лопатки слегка подтянуты.

Телята I категории упитанности (выпоенные молоком) массой не менее 30 килограммов имеют удовлетворительно развитую мускулатуру. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка прощупываются. Слизистая оболочка век, губ, нёба белого цвета, десен — слегка розоватого оттенка. На губах и нёбе она может быть желтоватого цвета.

***Телята* II категории упитанности** (получавшие подкормку) имеют менее развитую мускулатуру, несколько выступающие остистые отростки. Слизистая оболочка век, губ и нёба может быть красноватой.

Овец и коз по степени упитанности также делят на 3 категории: высшую, среднюю и нижесреднюю.

Овцы и козы высшей упитанности имеют хорошо развитую мускулатуру, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, а у коз выступают слегка. Подкожные жировые отложения у овец хорошо прощупываются на пояснице и в меньшей степени — на спине и ребрах, у коз — на пояснице и ребрах, у курдючных овец — в курдюке, а у жирнохвостых на хвосте — значительные отложения жира.

Овцы и козы средней упитанности имеют удовлетворительно развитую мускулатуру. Остистые отростки поясничных позвонков выступают слегка, а спинных — весьма заметно, у коз отростки позвонков и маклоки выступают, холка выступает значительно. Отложения подкожного жира не прощупываются. В курдюке и на хвосте жирнохвостых овец они незначительны.

Свиней по категориям упитанности подразделяют в зависимости от возраста, живой массы, характера откорма и степени упитанности. Различают жирные, беконные, мясные группы упитанности.

Жирные свиньи — округлые формы туловища, широкая спина, хорошо развитые и округленные лопатки и окорока. Остистые отростки спинных позвонков не прощупываются. Толщина шпика — свыше 4 сантиметров.

Беконные свиньи — округлые формы туловища, ровная выпуклость спины, допускается незначительная, тонкая кожа. Длина туловища от затылочного гребня до корня хвоста не менее 100 сантиметров. Живая масса 75—100 килограммов, возраст — 6—8 месяцев. У свиней этой категории не допускаются отвислость живота и травматические повреждения на коже (раны, укусы, кровоподтеки). Остистые отростки спинных позвонков прощупываются, не выступают. Шпик — плотный (твердый), толщиной 2—4 сантиметра. К беконным не относят супоросных и опоросившихся свинок, а также животных черной и пестрой мастей.

Мясные свиньи — недостаточно округлое туловище, несколько выделяющиеся лопатки. Остистые отростки спинных позвонков могут прощупываться. Толщина шпика —1,5—4 сантиметра. Живая масса — 59 килограммов и выше. К категориям мясных относят также упитанных подсвинков 20—59 килограммов с недостаточно округлым туловищем и слегка выдающимися лопатками; остистые отростки спинных позвонков не выступают, но легко прощупываются.

П о р о с я т по упитанности подразделяют на две основные категории.

Упитанность I категории — молочные поросята живой массой 2—6 килограммов, форма туловища округлая, остистые отростки позвонков и ребра не выступают; кожа без травматических повреждений, белая или слегка розового цвета.

Упитанность II категории — поросята живой массой 6—20 килограммов, недостаточно округлое туловище; остистые отростки позвонков могут слегка выделяться.

Кроликов по степени упитанности делят на две категории.

Кролики I категории упитанности имеют хорошо развитую мускулатуру. Остистые отростки спинных позвонков прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены; на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения в виде утолщенных полос, расположенных по длине туловища.

Кролики II категории упитанности имеют удовлетворительно развитую мускулатуру. Остистые отростки спинных позвонков легко прощупываются и слегка выступают, бедра подтянуты; жировые отложения могут не прощупываться.

Сельскохозяйственную птицу всех видов в зависимости от возраста подразделяют на молодняк и взрослую.

К молодняку относят цыплят, индюшат, утят, гусят и цесарят с наличием в крыле трех и более маховых перьев с заостренными концами. На ногах у цыплят и индюшат чешуя нежная, эластичная, плотно прилегающая; шпоры у петушков в виде бугорка длиной не свыше 5 миллиметров, неороговевшие, при прощупывании мягкие и подвижные. У утят и гусят кожа на ногах нежная, эластичная, клюв неогрубевший.

К взрослой относят птицу без заостренных маховых перьев в крыле или при наличии не более двух таких перьев. Чешуя на ногах кур, цесарок и индеек грубая; у петухов шпоры ороговевшие, длиной более 5 миллиметров. У гусей и уток кожа на ногах грубая, клюв огрубевший.

По государственному стандарту для молодняка птицы установлена следующая минимальная масса (после скидки на содержимое пищеварительного тракта): цыпленок — 600 граммов, индюшонок — 2000, утенок —1300, гусенок —2000, цесаренок — 600 граммов. Масса взрослой птицы: курица и цесарка —850 граммов, индейка —2500, утка —2000, гусь —3000 граммов. Все виды домашней птицы, предназначенной к убою, должны иметь удовлетворительно развитые грудные мышцы и явно прощупывающийся слой мышечной ткани на грудной кости; киль грудной кости может выделяться.

У кур, цыплят, цесарок, цесарят, индеек и индюшат кожа должна быть белого или желтого цвета, у цесарок может быть незначительная пигментация, концы лонных костей легко прощупываются; полоска подкожного жира на бедре у взрослой птицы выражена слабо, а у молодняка может отсутствовать, на других участках тушки подкожного жира может также не быть.

У гусей под крыльями слегка прощупываются жировые отложения округлой формы, у уток, утят и гусят они могут отсутствовать.

Лошадей 3 лет и старше относят к взрослым, от 1 до 3 лет — к молодняку, до года — к жеребятам. По степени упитанности взрослых лошадей и молодняк подразделяют на 3 категории.

Лошади высшей упитанности имеют округлую форму туловища, хорошо развитую мускулатуру, невыступающие остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ребра на глаз незаметны, прощупываются слабо, отложения подкожного жира по всему верхнему краю расположены в виде эластичного гребня.

Лошади средней упитанности имеют несколько угловатую форму туловища, мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, ребра на глаз слабо заметны и хорошо прощупываются, незначительные жировые отложения обнаруживаются по верхнему краю шеи.

Лошади нижесредней упитанности имеют неудовлетворительно развитую мускулатуру, угловатые формы туловища, слегка выступающие маклоки, лопатки и остистые отростки спинных и поясничных позвонков. Ребра на глаз хорошо заметны и при ощупывании легко захватываются пальцами. Жировой гребень по краю шеи не прощупывается, что свидетельствует об истощении животного.

Жеребят относят к одной категории. Масса их должна составлять не менее 80 килограммов, мускулатура хорошо или удовлетворительно развита; допускаются несколько угловатые формы туловища и слегка выступающие маклоки, ребра, лопатки, крестец и остистые отростки спинных позвонков.

Все виды убойных сельскохозяйственных животных, в том числе и птицу, не отвечающие перечисленным выше требованиям по упитанности, относят к тощим.

Где и как забивают животных

Убой и переработку индивидуального скота лучше проводить не подворно, а на местных убойных пунктах или боенских площадках. Правильный убой животных на убойных пунктах и проведение всех последующих операций по первичной переработке животного сырья позволят вам избежать потерь продуктов убоя. Кроме того, качество мяса, шкуры, жира и других продуктов, полученных на убойном пункте или боенской площадке, значительно выше, чем при подворном убое.

Убойные пункты строят в районных центрах, городах и рабочих поселках, где нет мясоперерабатывающих предприятий; в сельской местности их располагают вблизи крупных населенных пунктов. В районе, где преобладают животноводческие хозяйства, убойные пункты располагают вдали от железнодорожных узлов. Небольшие, временно действующие убойные пункты и боенские площадки размещают на отгонных пастбищах, а также в селах и деревнях, расположенных вдали от других населенных пунктов, железных и шоссейных дорог.

Перед убоем нужно подготовить животное, так как от этого будет зависеть качество мяса. Животные, поступающие на убой, должны быть здоровы, не истощены, не ослаблены, не переутомлены длительными перегонами. Истощение, переутомление или ослабление животных способствуют прижизненному обсеменению тканей животного микроорганизмами, проникающими из кишечника. В связи с этим необходимо всех животных, и в первую очередь с признаками утомления после длительной транспортировки или перегона, выдержать 48 часов для отдыха, создав им нормальные условия кормления и водопоя. Перед убоем животных выдерживают на голодной диете: крупный рогатый скот в течение суток, свиней —12 часов, не ограничивая водопой. Такой режим необходим для освобождения кишечника от содержимого. Перед убоем всех животных должен осмотреть ветеринарный врач в лечебнице, на убойном пункте или на дому.

Необходимое условие сохранения вкусовых качеств мяса — это возможно более полное удаление из туш крови, которая является благоприятной средой для роста микроорганизмов. Независимо от применяемого метода оглушения нужно стараться, чтобы продолговатый мозг не был разрушен. Этот центр, контролирующий работу сердца и легких, должен некоторое время функционировать, так как сердце и легкие помогают удалять кровь из туши, когда кровеносные сосуды шеи перерезаны. На мясокомбинатах и механизированных убойных пунктах имеется бокс для оглушения. Оглушают животных особым копьем, через которое пропускают электрический ток. На убойных пунктах и площадках животных оглушают ударом молота.

После оглушения приступают к обескровливанию животных. Эту операцию производят ножом, который вводят в нижнюю часть шеи и делают продольный разрез длиной 15—20 сантиметров. Сразу же перерезают поперек крупные шейные кровеносные сосуды. Обескровливание продолжается 5—7 минут. Затем приступают к съемке шкуры и выемке внутренних органов (нутровка). Нутровку нужно провести как можно быстрее, потому что задержка может повлечь за собой обсеменение мяса микроорганизмами, находящимися в кишечнике. Перед нутровкой отделяют вымя (у самцов семенники и пенис), а затем по белой линии разрезают брюшную стенку, не нарушая при этом целостности желудочно-кишечного тракта. Выступивший сальник отделяют и укладывают в посуду. Затем из брюшной полости извлекают прямую кишку с мочевым пузырем, далее весь кишечник и желудок (предварительно вытянув из грудной

в брюшную полость пищевод), рубец с сеткой, книжку и сычуг. Для извлечения ливера (трахея, легкие, сердце, печень, диафрагма) у самых ребер обрезают диафрагму, захватив трахею, вытаскивают ливер наружу. Почки отделяют и кладут вместе с селезенкой. Почечный жир и мясо-костный хвост укладывают с сальником. Грудную полость туши промывают водой. Снаружи тушу не моют. Если необходимо, зачищают кровоподтеки и загрязненные места кожи. Тушу распиливают или разрубают секачом по хребту. Большие полутуши разрезают ножом на две четвертины между 12—13 ребрами. Части туши подвешивают для остывания на 12—24 часа.

Телят-молочников до 6 недель и телят до 5 месяцев убивают без оглушения. Перед убоем их тщательно моют водой с мылом. Тушу нутруют, не снимая шкуру. Молодняк забивают и разделывают так же, как и крупных животных.

Овец и коз перед убоем также не оглушают. Обескровливание их производят прокалыванием шеи насквозь узким ножом, не разрезая нижней ее части. Нож вводят у нижней челюсти вблизи уха. Тушу обескровливают 5—6 минут в вертикальном или в горизонтальном положении в зависимости от того, какие подъемные приспособления есть на убойном пункте.

После обескровливания туши отрезают голову между первым шейным позвонком и затылочной частью. Гортань оставляют вместе с головой. Пищевод завязывают узлом, чтобы не вытекло содержимое желудка. С головы отрубают рога и отправляют ее на ветеринарный осмотр. Затем начинают снимать шкуру. После снятия шкуры вскрывают брюшную полость по белой линии, извлекают внутренности и отправляют их на ветеринарный осмотр. Сальник, кишечник, желудок и селезенку кладут в специальную посуду. Желудок разрезают и промывают водой. Все органы должны быть осмотрены ветеринаром. По государственному стандарту, разруб бараньей туши не предусматривается. Однако для реализации на месте, а также по желанию владельца или с учетом последующей обработки ее разрубают по хребту, а также на заднюю и переднюю части.

Свиней обескровливают кинжалом или ножом длиной 15—16 сантиметров. При этом вскрывают шейные кровеносные сосуды в области выходов их из грудной полости. Когда нож вынимают из раны, ее расширяют до 10—12 сантиметров вдоль шеи для лучшего стока крови. После обескровливания приступают к съемке шкуры. Для этого тушу помещают хребтом вниз на корытообразную скамейку и, если убой производили при горизонтальном положении животного, обязательно обмывают.

Шкуру отделяют при помощи лезвия ножа. Причем, сначала проводят забеловку, а затем лебедкой, воротом или просто вручную снимают шкуру. Внутренние органы вынимают таким же способом, как у крупного и мелкого рогатого скота.

Голову отделяют после съемки шкуры по первому шейному позвонку, как можно ближе к задней стороне нижней части. После обмывания тушу разделывают, разрубая ее на две половины вдоль позвоночника, не дробя позвонков.

Убой лошадей, верблюдов и разделку их туш производят в основном так же, как убой и разделку туш крупного рогатого скота. Животных оглушают молотом после наложения на глаза повязки. В процессе разделки туш у лошадей и верблюдов вырубают носовую перегородку для ветеринарного осмотра. Верблюдов убивают в горизонтальном положении. Для безопасности их связывают. Тушу обескровливают, разрезая шею ножом у головы и перерезая кровеносные сосуды и мышцы до позвоночного столба. Затем отделяют голову, а шкуру снимают двумя пластами с туши и одним пластом с шеи. Шкуру разрезают по белой линии и по средней линии хребта, по горбам. Шею отделяют от туши по границе с грудью и снимают шкуру с нее отдельно с разрезом по сере-

дине нижней стороны. При съемке шкуры с грудной области отделяют утолщенные участки, так называемые мозоли.

Буйволов и оленей убивают и разделывают в основном так же, как и крупный рогатый скот.

Домашнюю птицу, намеченную на убой, предварительно подготавливают Цель подготовки — освободить желудочно-кишечный тракт от содержимого. Выдерживание птицы перед убоем без корма называется просидкой. Она обычно продолжается 12—24 часа и считается законченной, когда зоб у кур, цыплят, индеек и пищевод у водоплавающей птицы освободится от остатков пищи. Просидка способствует получению мяса, стойкого при хранении.

Во время просидки кур и цыплят содержат в клетках, пол которых очищают от помета. Уток и гусей перед просидкой загоняют в бассейн с водой для обмывания, а затем в баз, полы которого сделаны из решетчатых щитов, приподнятых на 20—25 сантиметров от земли. В клетках и базах постоянно должна быть вода для питья.

Наиболее удобен способ убоя птицы в расщеп через клюв. При этом способе тушка имеет хороший товарный вид, место разреза скрыто в полости рта и в меньшей степени доступно для проникновения микробов. Полное обескровливание достигается перерезанием яремных вен в месте соединения с мостовой у левой стороны шеи, где вены образуют острый угол вблизи задней части неба. Неопытный резак часто разрезает только одну левую яремную вену несколько выше соединения ее с мостовой. В этом случае кровь, вытекающая из разрезанной яремной вены, встретится с током крови, вытекающей из мостовой. В результате может образоваться сгусток, который закупорит один из сосудов, что может вызвать неполное обескровливание тушки.

При правильной перерезке сосудов кровь вытекает непрерывной струей, а при неправильной — прерывистой тонкой струйкой, и на кончике клюва образуются кровяные пузыри. После перерезания вен необходимо сделать ножом или ножницами укол в мозжечок через небную щель. При этом парализуется нервная система и ослабляются мышцы, удерживающие перья в перьевых сумках. Это значительно облегчает последующую ощипку птицы.

Убивают птицу ножницами с остро отточенными концами или ножом. Убой птицы ножницами менее удобен, так как не всегда удается сразу попасть, и делается несколько надрезов. Удобнее пользоваться специальным ножом с лезвием длиной 10 и шириной 0,5 сантиметра.

Если человек работает один, он левой рукой захватывает птицу за основание крыльев. Затем загибает голову птицы назад, чтобы удержать ее большим и указательным пальцами левой руки между глазом и ухом, отчего птица раскрывает клюв. Правой свободной рукой он разрезает кровеносные сосуды и делает укол в мозжечок.

В последние годы используют более простой способ убоя птицы: левой рукой берут птицу за голову, поворачивают ее, на 10—15 миллиметров ниже левой ушной мочки разрезают ножом кожу, яремную вену и лицевую ветвь сонной артерии. Длина разреза не превышает 15 миллиметров. Водоплавающую птицу забивают так же, но разрез должен быть сделан на 18—20 миллиметров ниже ушной мочки и длина его не превышает 18—20 миллиметров. Укола в мозжечок в этом случае не делают. При убое водоплавающую птицу и индеек подвешивают на вешала, высота которых рассчитана так, чтобы голова птицы находилась на уровне пояса рабочего.

Во время убоя одно крыло птицы закладывают за другое, а после убоя их немедленно освобождают, чтобы обескровливание было более полным. Время обескровливания — 1 минута для кур и 3 минуты для гусей и уток. Ощипывать тушки водоплавающей птицы рекомендуется после остывания, так как при

ощипке неостывшей птицы возможны разрезы кожи, потери жира и загрязнение пера. Для этого забитую птицу нужно на 2—3 часа оставлять в подвешенном состоянии и обрабатывать после того, как температура тушек снизится до 30—34°С. При ощипке кур сначала срывают крупные перья с крыльев и хвоста, а затем с груди, спины, ножек и шейки. Это делают потому, что крупные перья сидят крепче, и если удалить их последними, когда тушка начинает остывать, то это вызовет большие разрывы кожи. Выдергивать перо и пух нужно по направлению их роста, а не наоборот, так как в этом случае можно порвать кожу. Иногда у цыплят и кур перья удаляют после предварительного ошпаривания, погружая тушку в горячую воду (80°С). Гусей и уток ощипывают примерно так же. Вначале удаляют крупное перо с крыльев и хвоста, затем все остальное. После этого снимают пух и очищают тушку от оставшихся перьев и пеньков. Ощипывать нужно всю тушку, исключая голову и верхнюю часть шеи.

Ощипанные тушки водоплавающей или сухопутной птицы проходят так называемую уборку. Для этого гузку очищают от остатков помета легким нажатием на брюшную часть. После этого удаляют остатки помета и клоаку вытирают чистой бумагой. Если ощипка оказалась не совсем чистая, птицу опаливают над газовой или спиртовой горелкой так, чтобы при нагревании не растапливался подкожный жир и не оставалось налета копоти на коже тушки. Перед опаливанием тушку обязательно хорошо натирают отрубями или хотя бы мукой.

Существуют различные способы потрошения птицы, которые применяют в зависимости от назначения и величины тушки.

Первый способ — через продольный разрез брюшка удаляют кишечник, желудок, сердце и печень. Тушки промывают холодной водой, прикрепляют ножки и крылышки к туловищу шпагатом. В одну нитку (крестом) заправляют дичь среднего размера.

Второй способ — через продольный разрез на спине от шеи до конца туловища удаляют внутренние органы вместе с каркасом. Кожу на спине вместе с мясом зачищают, оставляя только кости крылышек.

Третий способ — через отверстие удаленного зоба и пищевода. Этот способ применяют для формирования тушки целиком.

Мелкую степную и лесную дичь заправляют так. Ножки подтягивают к филейчикам, покрывают тонким слоем шпика и перевязывают в двух местах шпагатом. Благодаря шпику филейчики после жаренья лучше сохраняют сочность. У перепелок и дроздов на одной ножке делают отверстие между сухожилием и костью, и в этот разрез вставляют вторую ножку.

Тушки крупной дичи перед шпигованием погружают в горячую воду на 5—8 минут. С помощью специальной иглы мягкие части птицы шпигуют охлажденными брусочками шпика или внутреннего сала. Для улучшения вкусовых качеств обработанную дикую птицу маринуют в охлажденном маринаде, состоящем из проваренных в 2-процентном уксусе и пассерованных на растительном масле лука и кореньев (без добавления чеснока, корицы и гвоздики).

Кроликов подготавливают к убою после ветеринарного осмотра. Для этого шерстный покров животных очищают от грязи и выпадающих волос и пуха. Делают это при помощи травяных или волосяных щеток. Далее одной рукой берут кролика за уши (не следует захватывать за кожу спины, так как в этом случае на спине образуется кровоподтек), другой рукой — за задние лапки и закрепляют их в зажиме металлической плети. В таком положении кролика подвешивают вниз головой и обескровливают. Для этого сильно

натягивают кожу кролика на шее, около нижней челюсти, и ножом разрезают в этом месте сначала кожу, а затем, углубившись под кожу, правую яремную вену. Не вынимая ножа, проводят его под кожу левой стороны шеи и перерезают яремную вену, после чего вынимают нож. Для того чтобы предохранить шкуру от загрязнения вытекающей кровью, необходимо удерживать кролика за уши до тех пор, пока не прекратится обескровливание, продолжающееся обычно 4—5 минут. При таком способе убоя тушки хорошо обескровливаются.

Убой кролика с оглушением его ударом в затылочную область нерационален, так как в этом случае тушка плохо обескровливается.

После обескровливания тушку снимают и, захватив ее одной рукой за уши, другой легким нажимом по животу освобождают мочевой пузырь от мочи, которая стекает в поставленный таз. Затем от тушки по первый сустав отделяют передние лапки. Тушку подвешивают за задние ноги на металлическую разногу и начинают снимать шкурку.

После снятия шкурки приступают к нутровке тушки. Для этого делают разрез брюшной стенки по белой линии живота от лонного сращения до грудной кости. Через образовавшееся отверстие удаляют мочевой пузырь, разрезают лонное сращение, отделяют прямую кишку, извлекают кишки, желудок, половые органы, печень, оставляя в тушке почки и внутренний жир. Затем разрезают диафрагму и извлекают гусак. Голову от тушки отделяют по линии между первым шейным позвонком и затылочной костью.

Туалет тушки заключается в отделении всех внутренних органов, кроме почек. Тушку снимают с разноги, отделяют задние лапки по скакательный сустав, оставляя на левой лапке ниже него полоску шкурки шириной не менее 3 сантиметров. Тушки кроликов, годные в пищу, нужно хорошо обескровить. Цвет мяса должен быть от белого до бледно-розового. Тушки должны быть чистые, без побитостей, кровоподтеков и постороннего запаха.

Разделка туш животных

По внешнему виду, упитанности, степени развития мышечной ткани, величине отложения подкожного жира говяжьи, бараньи и козьи туши подразделяют на две категории.

У говяжьей туши I категории удовлетворительно развиты мышцы, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают не резко, подкожный жир покрывает тушку от 8 ребра к седалищным буграм, в области шеи, лопаток, первых ребер, бедер, тазовой и паховой области — отложения жира в виде небольших участков.

У говяжьей туши II категории менее удовлетворительно развиты мышцы; остистые отростки, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожный жир в виде небольших участков — в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

Говяжьи туши молодняка I и II категории характеризуются теми же показателями, что и туши взрослого скота, за исключением степени развития подкожного жира. На тушах молодняка I категории жировые отложения могут быть только у основания хвоста и на верхней стороне бедра; на тушах молодняка II категории подкожный жир может отсутствовать.

К молочной телятине относят туши молочных телят, имеющих достаточно развитую розово-молочного цвета мышечную ткань с отложением жира в

почечной и тазовой частях, на ребрах и костреце. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. К молочной телятине относят также туши с мышечной тканью розового цвета, отложениями жира в тазовой полости и в области почек и слегка выступающими остистыми отростками спинных и поясничных позвонков.

Туши телят, не удовлетворяющие этим требованиям, относят в зависимости от их показателей к говядине молодых животных II категории или к тощему мясу.

Говяжьи туши разрезают между 11 и 12 ребрами на переднюю и заднюю части с таким расчетом, чтобы не повредить самую ценную часть мяса — ***вырезку.*** Эти части делят вдоль по середине позвоночника и грудной кости на четвертины. От передней четверти туши отделяют лопатку и шею, с костей срезают мякоть сплошным слоем и делят на ***грудинку, покромку*** и ***толстый край.***

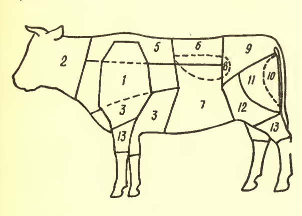


Рис. 1. Схема расположения кусков мякоти в говяжьей туше, выделяемых при кулинарной обвалке: *1*— лопатка; *2*— шея; *3*— грудинка; *4*— покромка; *5*— толстый край; *6*— тонкий край (ростбиф); *7*— пашина; *8*— вырезка (филей); *9*— верхняя часть задней ноги (огузок); *10*— внутренняя часть задней ноги (бедро); *11*— наружная часть задней ноги (бедро); *12*— боковая часть задней ноги (кострец); *13*— есек (голяшка)

От задней части туши отделяют вырезку. По выступу тазовой кости разделяют четвертину на поясничную часть — т о н к и й к р а й с костью и ногу. Мякоть задней ноги (без голяшки) делят на верхнюю, внутреннюю, боковую и наружную части. Мякоть, снятую с поясничной части, разрезают на ***тонкий край*** и ***пашину.***

Телячьи туши, как и говяжьи, разрубают сначала на полутуши, а затем каждую на девять отрубов: задняя нога — окорок (тазобедренная часть), почечная часть (пояснично-крестцовая), первая котлетная часть (заднеспинная), лопаточная часть, грудинка с пашиной, вторая котлетная часть (передне-спинная), шейная часть, рулька (предплечье), голяшка задняя.

Отдельные части говяжьей туши не одинаковы по питательности и вкусовым качествам, поэтому в кулинарии их подразделяют на сорта: первый, второй и третий.

К I сорту относят вырезку, тонкий и толстый края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Мясо I сорта употребляют для приготовления порционных натуральных блюд в жареном виде.

Ко II сорту относят части задней ноги, лопатки, покромку и грудинку. Это мясо используют для приготовления блюд в вареном и тушеном виде, на фарши.

К III сорту относят голяшки, пашину и обрезки. Жесткое, грубое мясо этого сорта идет на приготовление котлетной массы и бульонов.

Все части телячьей туши, как и говяжьей, разделяют на три сорта. К I сорту относят заднюю ногу, первую котлетную и почечную части; ко II сорту — вторую котлетную часть, лопатки, грудинку с пашиной; к III сорту — шейную часть, рульку и заднюю голяшку.

Туши буйволов разрубают аналогично говяжьим, отдельные отруба относят к трем сортам.

Бараньи туши по упитанности делят на 2 категории.

К баранине I категории относят туши с удовлетворительно развитой мускулатурой, слегка выступающими остистыми отростками позвонков в области спины и холки и отложениями подкожного жира в виде тонкого слоя на спине и слегка на пояснице. Жировые отложения на ребрах в области крестца и таза могут иметь просветы.

На тушах баранины II категории мышцы развиты слабо, кости скелета заметно выступают, незначительные отложения жира имеются лишь на поверхности туши, а иногда и совсем отсутствуют.

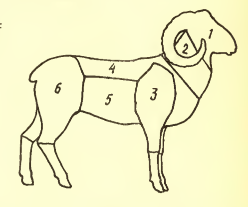


Рис. 2. Схема разрубки бараньей туши: *1*— голова; *2*— шея; *3*— лопатка; *4*— корейка; *5*— грудинка; *6*— задняя нога (окорок)

Баранью тушу разрубают на восемь отрубов, которые относят к трем сортам. По линии, проходящей за последним ребром у выступа тазовой кости, тушу делят на переднюю и заднюю половины. В передней половине выделяют зарез, шею, рульку, спинно-лопаточную часть, пашину и заднюю голяшку. Грудную кость рубят на равные половины. Вдоль позвоночника по обе стороны разрезают мякоть до ребер и вырубают позвоночник со стороны почечной части. Полученные половинки спинно-грудной части туши разрубают на корейку и грудинку.

Заднюю часть бараньей туши делят вдоль крестцовой кости и позвоночника на 2 окорока.

К I сорту относят спинно-лопаточную и заднюю части. Из них приготавливают мясо по-казахски, манты, шашлыки, плов, отбивные котлеты и рагу.

Ко II сорту относят шею, грудинку, пашину. Это мясо используют для супов, тушения, лапши дунганской.

К III сорту относят зарез, рульку, заднюю голяшку. Используют их для супов и рубленых изделий.

Разделка баранины по-казахски заключается в том, что тушу разрезают только по суставам (жиликам), не разрубая кости, что снижает опасность попадания в мясо осколков костей.

Жилики получают с соответствующей костью: жанбас — верхняя часть

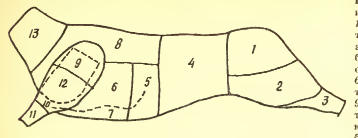


Рис. 3. Раздел баранины по-казахски: *1* — жанбас; *2* — ортан-жилик; *3* — асыкты-жилик; *4* — бельдеме, или бельомуртка; *5* — субе; *6* — кабырга; *7* — тось; *8* — омуртка; *9* — жаурын; *10* — токпан-жилик; *11* — кара-жилик; *12* — бугана; *13* — моин

задней ноги, ортан-жилик — средняя часть задней ноги, асыкты-жилик — нижняя часть задней ноги с захватом мякоти от средней части задней ноги по естественному разделению мускулатуры, бельдеме, или бельомуртка — почечная часть от тазовой кости по первый позвонок с ребрами, субе — первые 4 ребра от почечной части, кабырга — 5, 6, 7 и 8 ребра грудинки от почечной части, тось — челышко, грудинка вместе с пашиной, омуртка — корейка с позвоночником без реберных костей, жаурын — верхняя часть лопатки, токпан-жилик — средняя часть лопатки, кара-жилик — голяшка, бугана — 5 ребер грудинки, находящейся под лопаткой, моин — шея.

В результате такой разделки получают 22 куска мяса. Причем бельдеме, или бельомуртка, тось, омуртка и моин — по одному куску. Остальные куски — по два.

Козьи туши разрубают так же, как и бараньи, отруба относят к трем сортам.

Туши взрослых свиней подразделяют на 3 категории: жирную, беконную и мясную, а туши поросят — на 2 категории: первую и вторую.

Толщина шпика жирной свинины — более 4 сантиметров. Измеряют его толщину над остистыми отростками спинных позвонков между 6 и 7 ребрами. У туш, обработанных шпаркой, толщину шпика измеряют без шкуры. Для мороженой свинины показатель толщины уменьшают на 0,5 сантиметра.

Толщина шпика беконной свиньи 2—4 сантиметра. Туши такой свинины имеют хорошо развитую мышечную ткань с прослойкой жира, плотный твердый шпик белого цвета или с розоватым оттенком, распространенный равномерным слоем по всей длине туши, за исключением холки. На

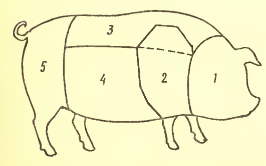


Рис. 4. Схема разрубки свиной туши:
1 — голова; *2* — лопатка; *3* — рейка; *4* — грудинка; *5* — окорок

поперечном разрезе грудной части туши видны, не менее двух, прослойки мышечной ткани. Шкура тонкая, без пигментации, складок и травматических повреждений.

Туши мясной свинины по всей поверхности имеют слой шпика 1,5—4 сантиметра. К этой же категории относят хорошо упитанных молодых свиней (подсвинков) массой 12—34 килограмма. Подкожный жир на таких тушах имеется на спинной, лопаточной и задней частях.

К I категории относят туши поросят-молочников с головой и ножками, без внутренних органов, не имеющих травм, массой 1,3—5 килограммов, шкурка у них не снята. У таких тушек округлые формы, без выступающих ребер и остистых отростков позвонков.

Масса туши поросят II категории составляет 5—12 килограммов, с недостаточно округлыми формами и слегка выделяющимися остистыми отростками позвонков. Подкожный жир — на спинной, лопаточной и задней частях.

Свиные туши разрубают на полутуши по линии хребта. Затем разруб делят на семь частей: лопаточную, спинную (корейка), грудинку, поясничную часть с пашиной, окорок, предплечье (рулька), голяшку. Все мясо относят к двум сортам: первые пять разрубов — к первому, последние два — ко второму.

Кулинарное назначение лопатки, окорока, корейки и грудинки — для копчения, отбивных котлет, супов, борщей, гуляша. Ребрышки и хвостовые позвонки используют для приготовления рагу; шпик — для посола, пашину и вымя (сосковая часть) после удаления кожи — для перетопки на смалец, а кожу, ножки, хвост и голову — на студень.

Для жареных блюд можно использовать корейку и щечки. Щечки и жирную обрезь используют также для заправки первых блюд (борщи, супы, солянки).

Конину подразделяют на 2 категории. К I категории относят туши взрослых животных (год и старше) с удовлетворительно развитой мускулату-

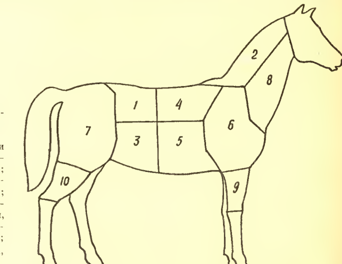


Рис. 5. Схема разделки конской туши:
1 — бельдеме, или субе; *2* — жал; *3* — казы; *4* — кабырга; *5* — тостик, или грудинка (челышко); *6* — жаурын; *7* — жанбас; *8* — моин, или шея; *9* — каражилик, или рулька; *10* — асыкты-жилик, или голяшка

рой и слегка выделяющимися лопатками и маклоками. Жировые отложения имеются на верхнем крае шеи, в виде отдельных участков на крестце, на наружной стороне бедра и на внутренней поверхности брюшной стенки. При разрезе мышц, покрывающих ребра, видны небольшие прослойки.

У конины II категории туши с менее развитой мускулатурой и более отчетливо выделяющимися лопатками и маклоками. Незначительные жировые отложения имеются на внутренней поверхности брюшной стенки. У туш молодняка этих отложений может и не быть.

Туши жеребят имеют удовлетворительно развитые мышцы, кости скелета выступают. Подкожные жировые отложения могут отсутствовать.

Конские туши разрубают на полутуши, как говяжьи. Полутуши делят на 14 частей, относящихся к четырем сортам. К первому сорту относят спинную часть, филей, оковалок, кострец, грудинку, пашину; ко второму — лопаточную часть, огузок; к третьему — подбедерок, шейную часть; к четвертому — зарез, голяшку, рульку, голяшку заднюю.

В кулинарной практике конскую тушу разделывают на следующие части.

Бельдеме, или ***субе,***— одна из лучших частей конской туши. Соответствует тонкому краю туши крупного рогатого скота.

Жал — продолговатое отложение жира под кожей и верхняя подгривная часть шеи.

Казы — последние 11 ребер с брюшиной и слоями жира.

Кабырга — соответствует толстому краю (антрекоту) у крупного рогатого скота. Обладает хорошими вкусовыми качествами в вареном и жареном виде.

Тостик, или грудинка, челышко. Используется в вареном виде.

Жаурын, или лопатку с подплечным краем, употребляют в вареном и тушеном виде.

Жанбас, или верхнюю часть задней ноги, употребляют в вареном, тушеном, жареном виде, а также для приготовления жая.

Моин, или шею, употребляют в вареном, тушеном виде и для приготовления фаршей.

Кара-жилик, или рулька,— малоценная нижняя часть лопатки.

Асыкты-жилик, или голяшка,— нижняя часть задней ноги. Малоценна.

Тушу верблюда делят продольно по средней линии позвонков на две половины — правую и левую, кроме шеи, которую отделяют от туловища в поперечном направлении между 6 шейным и 1 грудным позвонками. Каждую продольную половину туши разделяют на заднюю и переднюю части. Заднюю часть отделяют от передней между 11 и 12 грудными позвонками до хрящевого сращения 12 ребра по направлению тазобедренного сустава до окончания пашины. Лопаточно-плечевую и предплечную кости отделяют от передней части туловища со всей группой мышц лопаточно-плечевого пояса.

Сортовой разруб туши верблюда: I сорт — задняя часть, лопатки; II сорт — передняя часть, шея, горбы; III сорт — голяшки.

Мясо молодых, хорошо нажированных верблюдов не хуже говядины. От старых, много работающих верблюдов получают жесткое мясо, трудно разваривающееся, с грубой волокнистостью, со слегка сладковатым привкусом в связи с большим содержанием гликогена. Такое мясо пригодно для колбасных изделий и консервного производства.

Тушки домашней птицы в зависимости от степени обработки бывают потрошенными, полупотрошенными и непотрошенными. У потрошенных удалены внутренние органы, кроме легких, почек и сальников, голова — по второй шейный позвонок; ноги — до пяточного сустава и крылья — до локте-

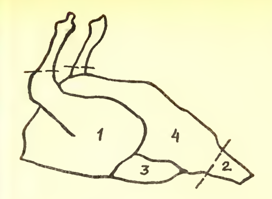


Рис. 6. Схема кулинарных частей тушки домашней птицы: *1*— окорочек (квиссо); *2*— шейка; *3*— крылышко; *4*— филей

вого. Такие тушки пригодны для непосредственного приготовления блюд. У полупотрошенных удалены только технические отходы (кишечник); у непотрошенных — внутренние органы, голова и конечности не удалены.

По упитанности и качеству обработки тушки птиц подразделяют на 2 категории.

К I категории относят тушки с хорошо развитыми мышцами и не выделяющимся килем грудной кости (у цыплят и индюшат киль грудной кости может выделяться). Жировые отложения значительны на животе, в меньшей степени — на груди и в виде полоски — на спине. Такой же характер имеют подкожные жировые отложения на тушках индеек I категории. На тушках цыплят, отнесенных к I категории, подкожный жир имеется в нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине; на тушках индюшат и цесарят подкожный жир виден на животе и в верхней части груди.

Мясо I категории водоплавающей птицы имеет отложения подкожного жира на животе, груди и спине. На тушках гусей эти отложения незначительны. Тушки утят и гусят I категории имеют отложения подкожного жира на груди и животе.

У тушек птиц II категории удовлетворительно развиты мышцы и выделяющийся киль грудной кости. У молодых и взрослых уток и гусей киль грудной кости может и не выделяться.

На тушках кур, индеек, цыплят и индюшат, отнесенных ко II категории, незначительные подкожные отложения жира имеются в нижней части живота и спины (у индеек — на спине и животе), а на тушках водоплавающей птицы II категории — на груди и животе (у гусят — только на животе). Эти жировые отложения могут отсутствовать (кроме тушек гусей), но при этом должны быть вполне удовлетворительно развиты мышцы.

В мясе домашней птицы больше полноценных белков, чем в мясе других животных. Оно отличается нежностью, легкой усвояемостью и высокими вкусовыми качествами, а также легкоплавкими жирами. В мясе кур 2,5—15 процентов жира, у откормленных уток и гусей — до 45 процентов.

Мясо дичи тощее, с незначительным отложением подкожного жира на груди и в области живота. Используется для жареных блюд.

У тушек кроликов I категории хорошо развиты мышцы и отложения жира на холке, а также в паховой полости в виде толстых полос. Почки до половины покрыты жиром. Остистые отростки спинных позвонков не выступают.

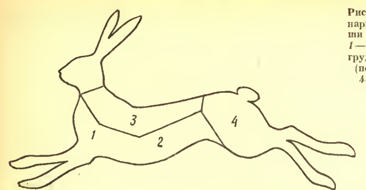


Рис. 7. Схема кулинарной разделки тушп кролика и зайца: *1* — лопатка; *2* — грудинка; *3* — седло (почечная часть); *4* — задняя нога

У тушек кроликов II категорпи мышцы развиты удовлетворительно. На холке, в паховой полости и на почках незначительные отложения жира. Остистые отростки спинных позвонков слегка выступают.

Туши скота, кроликов и птицы, не удовлетворяющие требованиям II категории, относят к тощим.

Порядок контрактации продукции животноводства у населения

Если выращенный в индивидуальном хозяйстве скот не убивают на мясо для личных нужд, то его экономически выгодно сдать государству на доращивание или на убой уполномоченным приемщикам откормочного хозяйства или мясокомбината. Ниже приведены отдельные положения из инструкции «О порядке проведения государственных закупок продукции животноводства».

IV. Порядок сдачи-приема скота, птицы и кроликов, продаваемых хозяйствами колхозников, рабочих и служащих совхозов и других граждан.

28. Колхозники, рабочие и служащие совхозов и другие граждане могут по их желанию продавать государству имеющиеся у них излишки скота, птицы и кроликов.

29. Закупка и приемка скота, птицы и кроликов у населения производятся непосредственно скотозаготовительными организациями и предприятиями мясной промышленности, открытыми для этого дополнительными приемными пунктами или на месте разъездными приемщиками.

В целях устранения непроизводительных затрат колхозников по сбыту излишков скота, птицы и кроликов колхозам рекомендуется принимать от колхозников этих животных и птицу вне территории животноводческих ферм и доставлять их средствами колхозов на государственные приемные пункты или мясокомбинаты с возмещением заготовительными организациями (или мясокомбинатами) колхозам транспортных расходов.

30. Прием скота колхозами (совхозами) от хозяйств населения для последующей сдачи государству оформляется приемно-расчетной ведомостью (форма ЗС-12). Форма этой ведомости выдается колхозам или совхозам. Приемно-расчетная ведомость составляется колхозом (совхозом) в двух экземплярах. При сдаче этого скота колхоз (совхоз) представляет заготовительной организации или предприятию мясной промышленности оба экземпляра приемно-расчетной ведомости. Один экземпляр ведомости остается в заготовительной организации или у предприятия мясной промышленности, на основании которой производится перечисление причитающихся сумм колхозам (совхозам) за принятый скот. После заполнения заготовительной организацией или предприятием мясной промышленности показателей о весе и упитанности скота в

сумме, причитающейся каждому сдатчику, второй экземпляр ведомости возвращается колхозу (совхозу) для расчетов со сдатчиками скота. На скот, принятый от населения через колхоз (совхоз), приемная квитанция колхозу (совхозу) заготовительной организацией не выписывается.

31. Предприятия мясной промышленности и приемные пункты заготовительных организаций на принятые непосредственно от населения скот, птицу и кроликов выписывают приемную квитанцию по форме № ПК-2 в двух экземплярах, из которых один выдается сдатчику, а второй остается в бухгалтерии предприятия или приемного пункта.

32. После выписки приемной квитанции расчеты с колхозниками и другими гражданами за закупаемые у них скот, птицу и кроликов должны осуществляться государственными заготовительными организациями или мясокомбинатами немедленно после сдачи продукции по закупочным ценам, установленным для колхозов соответствующих зон.

33. Оплата скота, птицы и кроликов, принятых от населения, производится по ценам, действующим на месте их закупок, а зачет в выполнение плана государственных закупок должен производиться по месту жительства сдатчика.

34. Выдача заготовителям наличных денег для закупки скота у колхозников и других граждан, как правило, не допускается. Расчеты за скот, купленный у колхозников и других граждан, должны производиться через кассы заготовительных организаций, а также путем почтовых переводов.

35. В целях улучшения организации закупок скота у населения скотозаготовительные организации по согласованию с местными советскими и сельскохозяйственными органами определяют дни приема скота по населенным пунктам с соответствующим оповещением всех граждан этих пунктов о сроках и месте приема скота, птицы, кроликов.

37. Перед отправкой скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности или приемные пункты заготовительных организаций из хозяйств колхозников, рабочих и служащих и других граждан они должны быть осмотрены ветеринарным врачом (ветфельдшером). На продаваемых государству животных должна быть представлена справка ветврача или ветфельдшера о здоровье животных и благополучии местности по заразным болезням. Без предъявления указанной справки скот приемке не подлежит. Животные, больные или подозреваемые в заболевании болезнями, при которых убой животных и использование мяса разрешаются без ограничений или после соответствующей обработки, предусмотренной Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, могут быть приняты от населения при наличии соответствующего ветеринарного документа — разрешения ветеринарного врача района.

38. При приеме скота, птицы и кроликов от населения производится скидка с фактической живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта в размере 3%.

С живой массы стельных коров во втором периоде стельности или соответственно суягных овцематок, супоросных свиноматок производится скидка в размере 10% (сверх скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта).

Скот должен предъявляться чистым, без навала. С массы скота, предъявляемого к сдаче с навалом, производится скидка в размере до 1%.

В тех случаях, когда сдача скота производится на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, животных принимают по убою, то есть определяют упитанность и массу скота после убоя. Определение упитанности скота производится в соответствии с государственным стандартом (ГОСТ 5110-55). Требования ГОСТа несложны, и с ними можно всегда ознакомиться в любом колхозе, совхозе или на мясокомбинатах. Цены на скот дифференцированы в зависимости от зоны страны.

Правила продажи мяса на колхозных рынках

Граждане, имеющие излишки мяса домашних животных и птицы собственного производства, могут продать их на колхозном рынке. Справки о принадлежности продаваемых продуктов, скота и птицы для администрации рынка не требуется. Цена на мясо складывается на рынке.

Продажа мяса и мясных продуктов допускается после установления лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы их доброкачественности, которая подтверждается клеймом в соответствии с санитарными правилами. Лабораторная проверка качества мяса, клеймение производятся бесплатно.

Мясо и мясопродукты, не распроданные за день торговли и не отправленные на хранение в холодильник и ледники колхозного рынка, нужно обязательно повторно осмотреть и заклеймить.

Торговля мясом на рынке разрешается как в закрытых помещениях, так и с постоянных столов и лотков, оборудованных навесами.

Тару, из которой продают мясо и птицу, необходимо устанавливать на подставки или настилы, предохраняющие продукты от загрязнения землей. Торговля мясом непосредственно с земли запрещается. Столы для продажи мяса покрывают водонепроницаемыми гладкими, легко очищаемыми материалами, которые надо содержать в чистоте. Колоды для рубки мяса очищают от остатков мяса, промывают горячей водой и засыпают солью. Колхозные рынки обязаны предоставлять торгующим гражданам торговый инвентарь — вилки, ножи, топоры, весы и чистую санитарную одежду — нарукавники, фартуки.

При продаже мясо и птицу раскладывают на столах, крупные куски мяса подвешивают на металлические луженые крюки. Для защиты мяса от пыли его покрывают марлей, полотенцем или простыней. Покупателям разрешается выбирать нужную часть только специальными вилками.

Граждане, торгующие на рынке, обязаны соблюдать правила личной гигиены, содержать в порядке и чистоте отведенное торговое место и санитарную одежду, запрещается пользоваться личной одеждой и торговым инвентарем.

Тепловая обработка мяса

При изготовлении блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки: варку, припускание, жаренье, тушение и запекание.

ВАРКА. Говядину, телятину, баранину, свинину или мясо кроликов для приготовления вторых блюд варят в небольшом количестве воды (1—1,5 литра на килограмм). Приготовленные для варки мясо, репчатый лук, петрушку, морковь и сельдерей (15 граммов овощей на килограмм мяса) закладывают в горячую воду и нагревают до кипения, после чего продолжают варить при 90—95°С до готовности мяса. При таком способе варки уменьшается извлечение из мяса растворимых веществ. К концу варки кладут соль. Бульон используют для приготовления соусов или супов.

Продолжительность варки мяса различна и зависит главным образом от вида животных, возраста и упитанности. Время варки мяса различных видов также меняется в зависимости от части туши и величины кусков.

Куски сваренного мяса укладывают в посуду в один ряд, подливают немного бульона, накрывают крышкой и хранят до подачи на стол при температуре 60—65°С.

ПРИПУСКАНИЕ — разновидность варки в малом количестве жидкости, которая покрывает продукт на 1/3—1/2.

Для припускания используют сотейники, котлы, утятницы и другую посуду с плотно закрывающейся крышкой, что дает возможность варить продукты при температуре ниже кипения воды. При таком способе тепловой обработки из продукта меньше извлекается питательных веществ, чем при варке в избытке воды.

Отвары, полученные от припускания продуктов, используют для приготовления соусов и подливов.

ТУШЕНИЕ. При тушении используют нарезанное крупными кусками мясо. Предварительно его обжаривают до образования корочки и после этого припускают в закрытой посуде, добавляют пряности и приправы, а иногда готовый соус. Для тушения используют главным образом боковую и наружную часть задней ноги и части лопатки.

Мелкие и порционные куски мяса, посыпанные солью и перцем, обжаривают на противне или сковороде до образования корочки, а затем тушат 40—50 минут, как и крупные куски.

Вкус и аромат мяса и соуса дополняют приправы, ароматические овощи и пряности. Ароматические овощи (лук, морковь, сельдерей и петрушку) кладут из расчета 100 граммов овощей на килограмм мяса. Приправы и пряности к мясу при тушении добавляют в следующих количествах: перец и лавровый лист —0,5 грамма, зелень петрушки —5 граммов, укроп —3 грамма. Этот набор может быть дополнен корицей, гвоздикой, мускатным орехом, которые кладут по 0,5 грамма.

Чтобы придать мясу остроту, можно добавить квас, уксус, а также маринованные ягоды и плоды вместе с соком (100—150 граммов на килограмм мяса).

Готовое мясо хранят в закрытой посуде при 50—60°С и по мере надобности нарезают. Если мясо предполагается подавать не ранее, чем через три часа после изготовления, его охлаждают, а перед употреблением нарезанные куски разогревают в соусе.

При тушении мяса порционными и мелкими кусками используют мякоть задней и передней ног и покромки говяжьих туш, грудинку и лопатку баранины, телятины. Порционные куски слегка отбивают и затем надрезают у них сухожилия. На мелкие куски мясо нарезают кубиками по 25—40 граммов. При тушении в посуду с мясом кладут приправы и пряности.

Чрезмерная тепловая обработка заметно ухудшает эстетическую привлекательность и пищевые качества мяса. Содержащиеся в мясе (особенно в свинине) витамины С и группы В при нагревании разрушаются, в результате чего снижается питательная ценность мяса.

ВАРКА ПАРОМ производится в специальном электрическом шкафу, а также в наплитной оборудованной сетками посуде и каскане, которые плотно устанавливают над котлом с водой. Жидкость не должна касаться продуктов, и пар из аппарата не должен уходить наружу. Чтобы повысить температуру влажного пара, в воду добавляют соль из расчета 2 процента от количества воды.

При высокой температуре влажного пара варят манты, булочкп (покитайски), вареники с различной начинкой.

При варке паром готовые изделия получаются более сочными, питательными, лучшего качества за счет меньшей потери пищевых веществ.

ЖАРЕНЬЕ как прием тепловой обработки широко распространено в кулинарной практике. Жареные продукты обладают приятным ароматом, вкусом и сочностью, а поджаристая корочка придает привлекательный внешний вид и улучшает аппетит.

При жарении в обычных условиях температура выше, чем при варке, а используемый при этом жир создает условия для равномерности нагрева при обжарке продукта.

Жаренье подразделяют на несколько видов. Основной способ — жаренье продукта в малом количестве жира на открытой поверхности. Расход жира от 3 до 8 процентов к весу обжариваемого продукта. Лучшая посуда

для этого — с толстым дном: чугунные сковороды и жаровни. В посуде, изготовленной из железных листов сечением не менее 2 миллиметров, не создается условий для нормальной прожарки, так как продукт быстро пригорает.

Этим способом жарят небольшие кусочки рыбы, мяса, овощей, изделия из каш, теста, яиц и творога. Продукт кладут на сковороду с предварительно разогретым до температуры не ниже 130°С жиром. Жаренье продолжается при 160°С до образования ровной поджаристой корочки на всей поверхности продукта, что достигается его периодическим переворачиванием.

Лучшие жиры для жаренья — сало растительное, комбижиры и топленое масло, как имеющие высокую температуру дымообразования и почти не содержащие воды. Такого свойства не имеют маргарины, сливочное и оливковое масло, у которых дым и чад образуются при 170°С.

Жаренье во фритюре (в избытке жира) используется для предварительно вареных или сырых продуктов с нежной мякотью, небольшим размером куска и способностью быстро достигать состояния готовности. К таким продуктам относятся мозги, филе рыбы, котлеты по-киевски из кур.

Лучшими для этой цели жирами являются гидрожир, рафинированное растительное масло или смесь топленого говяжьего сала с рафинированным растительным маслом в равных пропорциях

Посуду с толстыми стенками (фритюрницу) наполняют жиром до половины ее емкости. Количество жира должно быть в 5—4 раза больше массы продукта, подготовленного для разовой обжарки. Если жира будет меньше, то при загрузке в него продукта он быстро охладится, из-за чего корочка на продукте долго не образуется и происходит излишняя потеря влаги. Изделие получится не сочным, без румяной поверхности.

Перед загрузкой каждой порции продукта жир снова разогревают и поддерживают рабочую температуру в пределах 160—180°С, жаренье продолжается 2—7 минут, пока не образуется корочка.

Мясопродукты и рыба при жаренье во фритюре не доходят до готовности и их дожаривают в жарочном шкафу 5—10 минут.

После многократного и длительного использования жира он загрязняется обуглившимися частицами продуктов, от чего увеличивается его вязкость, изменяется цвет до темно-коричневого, появляется горький вкус. Чтобы этого не произошло, жир рекомендуется периодически процеживать и по мере надобности добавлять в него свежий.

Жаренье продуктов в жарочном (духовом) шкафу или кондитерской печи осуществляется теплоизлучением (путем нагрева продукта инфракрасными лучами) и конвекцией (перенос тепла) сильно горячих потоков воздуха.

Внутри жарочного шкафа жарят главным образом крупные куски говядины высшего и первого сорта, окорока и корейки мелкого скота, тушки поросят, кроликов, домашней птицы и дичи.

Мясные продукты предварительно натирают солью, перцем и другими приправами, укладывают с промежутками на противень или в сотейник с жиром и ставят в жарочный шкаф с температурой 250—270°С. Во время жаренья мясные продукты периодически поливают жиром, в котором они жарятся (жирную свинину, жирных гусей и уток поливают водой). Кроме того, продукты нужно переворачивать для равномерного образования корочки.

Обжаренные мясные продукты доводят до готовности при 170°С. К моменту готовности температура в середине продукта достигает 80°С.

Если в жарочном шкафу на мясе не образуется румяная корочка, то

мясные продукты следует вначале обжаривать на плите в противне или на сковороде с жиром, нагретым до 160—170°С, после чего изделия дожаривают в жарочном шкафу.

Жир и сок, оставшиеся в посуде после жаренья мяса, используют для приготовления мясного сока.

Степень поджаривания мяса определяется поварской иглой. Если мясо изжарилось, игла входит в него легко и плавно, вытекающий сок имеет прозрачный или светло-желтый цвет.

Такие изделия, как пудинги, запеканки, форшмак, овощи фаршированные, изделия из яиц, отварное или жареное мясо, рыба с гарниром и густым соусом на сковороде запекаются в жарочном шкафу. При этом температура в шкафу должна быть 300—350°С. Запекание продолжается до тех пор, пока на поверхности изделий не образуется равномерная румяная корочка и температура внутри продукта не достигнет 85°С. Перед укладкой продуктов стенки холодной посуды, металлические формы смазывают маслом или маргарином и обсыпают сухарями.

ПАССЕРОВАНИЕ — это разновидность жаренья продуктов. Жира при этом расходуется до 15 процентов на жаренье лука, кореньев и томата-пюре и 100 процентов на муку пшеничную. Температура жаренья составляет 120—130°С. При более высокой температуре эфирные масла продуктов легко испаряются, не успев раствориться в жире.

Во время пассерования происходит частичная перегонка эфирных масел из овощей в жир. Из жира эфирные масла овощей выделяются в супы медленно, в связи с чем аромат первых блюд сохраняется долгое время. Чтобы полнее обогатить жир ароматическими веществами при пассеровании кореньев и лука, добавляют лавровый лист и перец горошком.

При пассеровании томата, моркови красящие вещества (каротин и ликопин) переходят в жир, в результате чего он окрашивается.

Готовые пассерованные коренья и лук не имеют поджаристой корочки, на вид вялые, сочные и по концентрации полумягкие.

У пассерованного томата-пюре жир отмасливается, цвет темно-красный, масса неоднородная, в виде крупинок.

Пассерование производится в посуде с толстым дном и при частом помешивании продуктов, особенно муки.

Муку для соусов пассеруют на жире и без него, помещая ее на противне тонким слоем в жарочный шкаф с температурой 110°С. Цель пассерования муки — удаление запаха сырой муки и придание ей запаха жареного ореха, снижение вязкости соуса и увеличение в муке растворимых сахаров и декстринов.

Жаренье на открытом огне — древнейший способ тепловой обработки. В настоящее время любители шашлыков, люля-кебаб и других кулинарных изделий, приготовленных на вертелах или шампурах, этот способ приготовления пищи предпочитают другим.

Приготовление на открытом огне имеет свои правила. Во-первых, не должно появляться пламя, угли горят сильно, но ровно, источая жар. Во-вторых, жаркое на вертеле должно обязательно вращаться, чтобы равномерно прогреться со всех сторон. В-третьих, в начале жаренья продукт должен быть ближе к источнику тепла с высокой температурой, а затем нужно постепенно отдалять от него, чтобы в первое время при высокой температуре образовалась корочка, которая будет препятствовать вытеканию сока из мяса.

Обработка субпродуктов

При разделке убойного скота, кроме мяса, получают второстепенные продукты, так называемые субпродукты. Они бывают мякотные, слизистые и шерстные. Выход субпродуктов по отношению к весу туши в среднем составляет: говяжьих —22 процента, бараньих —20, свиных —18 процентов.

К пищевым субпродуктам относятся голова, ноги и внутренние органы животных — сердце, горло и легкие, которые вместе называют ливером, или гусаком.

Субпродукты поступают в продажу в виде замороженных блоков по видам: говяжьи, телячьи, бараньи и свиные, а также по названиям: почки, печень, мозги, языки, желудки (рубец) и др. В каждом блоке содержатся обработанные субпродукты только одного вида скота и одного наименования.

По пищевому достоинству субпродукты делят на две категории. К I категории относятся языки, печень, почки, мозги, сердце, вымя, диафрагма, мясная обрезь; ко II категории — ножки свиные, ноги говяжьи (путовой сустав), бараньи (цевки), мясокостные хвосты, сычуг, рубец, легкие, головы, губы и др.

Субпродукты I категории, особенно языки, печень, мозги и почки, являются источником белкового питания, очень вкусны из них блюда вареного и жареного приготовления.

Мороженые почки, мозги, рубец, вымя оттаивают в холодной воде (2 литра воды на килограмм продуктов), а другие субпродукты оттаивают на воздухе.

Субпродукты обрабатывают следующим образом.

С обескровленных в воде *мозгов* снимают набухшую оболочку — пленку и кладут в кипящую соленую и подкисленную уксусную воду, варят 30—40 минут. Отваренные мозги ополаскивают водой, делят на порции, панируют в муке, смачивают яичным льезоном и панируют в сухарях для жарки во фритюре. Мозги в сыром состоянии не жарят, они расплываются и имеют неприятный вид. Добавление уксуса при варке мозгов уплотняет их консистенцию и улучшает вкусовые качества.

Печень промывают водой, снимают оболочку-пленку, срезают желчные крупные протоки, режут на крупные куски и варят 5 минут в соленой воде, затем откидывают на дуршлаг, ополаскивают водой, нарезают ломтиками на порции для последующей тепловой обработки. Предварительное бланширование печени делает изделия из нее более сочными, вкусными, мягкими и негорькими. Лучшими вкусовыми качествами обладает говяжья и телячья печень.

Почки говяжьи промывают, снимают с них жир, оболочку, разрезают вдоль, вымачивают в холодной воде, откидывают на дуршлаг, погружают в холодную без соли воду и варят до готовности, сменяя за это время два раза воду для полного извлечения из них мочекислых солей, придающих блюдам неприятный вкус и запах. Отваренные говяжьи почки ополаскивают водой, режут тонкими ломтиками для жареных и вареных блюд.

С телячьих, свиных и бараньих почек снимают жир, оболочки и сырыми режут на ломтики для жаренья, без предварительного вымачивания и отваривания.

С *вымени* срезают остатки шкуры, промывают холодной водой, отваривают кусками 3—4 часа, после чего откидывают и нарезают тонкими ломтиками для тушения.

Телячьи *голову* и *ножки* ошпаривают горячей водой и очищают ножом

шерсть, ополаскивают водой, а затем отваривают. Говяжьи головы и ноги опаливают, счищают обуглившийся покров копытца и срубают рога. Продукты замачивают в теплой воде на 3 часа, затем скоблят ножом кожу до появления бело-желтого цвета. Из обработанной головы вырезают язык с горловиной, лобную кость разрубают топором и вынимают мозги. Говяжьи ноги разрезают вдоль посредине копытца до сустава и отрезают. Трубчатую кость оставляют целой, не разрубают.

Пикальное мясо (зобная железа). Перед тепловой обработкой удаляют пленку, опуская на 10 минут в кипящую воду.

Языки отваривают, затем погружают в холодную воду и, пока они еще теплые, очищают от кожи.

Потроха птицы — печенку и сердце — очищают, промывают и употребляют преимущественно в вареном виде на супы. Деликатесным продуктом является печень откормленных гусей, из которой приготовляют паштеты и фарши для пирогов.

Петушиные гребешки срезают сразу после убоя, чтобы они не пропитались кровью. Затем их вымачивают в холодной воде 4—6 часов, сменяя воду 2—3 раза, отваривают и снимают шероховатую кожицу. Петушиные гребешки считаются деликатесным продуктом, используются в качестве наборов для гарниров высококачественных котлет из кур, дичи и т. д.

Рубец (желудок) незачищенный промывают, разрезают на небольшие части, каждую из них отдельно погружают в горячую воду 80°C, добавляют пищевую соду (на 10 литров воды 50 граммов соды) и ошпаривают 7—10 минут. После этого рубец вынимают и быстро соскабливают ножом слизистую шероховатую поверхность. Каждая домохозяйка должна знать, что от частого погружения в горячую воду, особенно в кипяток, рубец заваривается, и тогда слизистая оболочка отделяется с трудом.

Тщательно обработанные рубцы промывают, свертывают рулетом, перевязывают шпагатом, кладут в холодную воду без соли, доводят до кипения и варят с кореньями до мягкого состояния, после чего из них можно приготавливать вторые блюда.

Посол мяса

Солью мясо обрабатывали издавна. Известно, что уже в 1000 году до нашей эры продукты солили и коптили. Эффективность этого вида обработки обусловлена главным образом подавлением роста микрофлоры в соленых продуктах. В конце XIX века в рассолы стали добавлять нитрат натрия, так было установлено, что он форсирует окраску мяса.

Сначала мясо консервировали, посыпая его поверхность солью, затем стали погружать в рассол. В последнее время появился метод шприцевания соленого раствора через сосудистую систему или при помощи многоигольчатого шприца в мышцы, чтобы ускорить посол.

С появлением других методов консервирования к солению баранины и говядины стали прибегать все реже. Однако свинину солят до сих пор.

При ее посоле берут остывшее после убоя мясо. Солить ее лучше в крепких дубовых, буковых или осиновых бочках без течи. Предварительно бочки тщательно очищают, ошпаривают крутым кипятком и замачивают водой. Особенно тщательно обрабатывают бочки, бывшие в употреблении, так как после хранения в них других продуктов может остаться нежелательный запах.

Существует несколько способов посола, но наиболее распространены два — сухой и мокрый. При первом способе мясо натирают посолочной

смесью, состоящей из поваренной соли, сахара и пряностей. Нежирную говядину сухим посолом не консервируют, так как мясо получается очень соленым и жестким и требует длительного вымачивания. При втором способе готовят концентрированный 15—20-процентный раствор. Для приготовления 10 литров раствора берут 2 килограмма соли, 20 процентов селитры (калиевой или натриевой; техническая селитра, идущая на удобрение, не пригодна) и 100 граммов сахара. На килограмм мяса требуется 10 частей посолочной смеси. Для аромата добавляют перец горошком и лавровый лист. Применение селитры желательно, но не обязательно. Она придает естественный цвет мясу, но на вкусовые качества влияния не оказывает.

Для посола используют созревшее мясо, то есть выдержанное после убоя двое суток. Мясо рубят на куски, удобные для укладки. В больших кусках делают надрезы — карманы, в которые засыпают соль.

На дно бочки сплошным слоем (0,5 сантиметра) насыпают сухую посолочную смесь. Приготовленные куски мяса тщательно натирают сухой посолочной смесью и плотно укладывают на дно вниз кожей или той поверхностью, где была кожа. На кусках с толстыми мышцами делают глубокие (до 10 сантиметров) надрезы ножом, а кости, если они есть в куске, вырубают топором. Куски мяса укладывают плотными рядами, пересыпая каждый из них небольшим количеством посолочной смеси. Для получения аромата, в зависимости от вкуса, между рядами можно положить лавровый лист, душистый перец, чеснок и другие пряности, но в небольших количествах.

После этого бочку ставят в прохладное место — подвал, погреб, ледник. Через двое суток мясо заливают холодным рассолом, покрывают крышкой, и кладут на нее гнет. Солонина готова к употреблению через три-четыре недели и может быть использована как для кулинарных целей, так и для приготовления колбас и ветчины. Перед употреблением солонину вымачивают водой в соотношении 1:2. Толстые куски перед вымачиванием разрезают на несколько частей. Рекомендуется менять воду несколько раз.

Засолка окороков, кореек и грудинок. Для приготовления ветчины обычно предназначаются лучшие сорта туши: и само соление несколько иное, чем при приготовлении солонины. Для этого берут окорока, лопатки, корейки и грудинки после охлаждения, тщательно зачищают их, иногда удаляют кости из окорока и лопатки. Сухую посолочную смесь готовят из 1 килограмма соли, 16 граммов селитры и 50 граммов сахара на 16 килограммов продуктов.

Окорока, лопатки, грудинки и корейки тщательно натирают посолочной смесью (если сделать это плохо, мясо заплесневеет) и укладывают в подготовленную чистую бочку обязательно кожей вниз и как можно плотнее в следующем порядке: на самый низ — окорока, затем лопатки, корейки и, наконец, грудинку, то есть, чем крупнее куски, тем ниже их укладывают. На крупных окороках делают глубокий разрез и заполняют его посолочной смесью. Дно бочки и каждый новый слой продуктов пересыпают посолочной смесью, причем чем ниже слой, тем толще слой смеси.

Сверху бочку аккуратно завязывают редкой тканью и ставят в прохладное место (погреб, подвал, ледник), где всегда поддерживается небольшая температура +2—7°С.

Через 15—20 суток посоленные продукты заливают рассолом следующего состава: вода кипяченая —10 литров, соль —0,5 килограмма, селитра —50 граммов, сахар —100 граммов.

Перед тем, как залить рассол, сверху на продукты кладут чистый деревянный кружок, а на него — груз.

Окорока бывают готовы примерно через 20 суток после заливки рассолом, то есть через 35—40 суток с начала посола, лопатки — через 10—15, а

корейки и грудинки — через 5—7 суток. После этого можно приступать к их копчению, варке и другим способам подготовки.

Посол окороков можно ускорить. Для этого рассол при помощи медицинского шприца объемом 200—400 кубических сантиметров вводят через главную артерию. В зависимости от степени посола концентрацию соли при этом способе увеличивают до килограмма на 10 литров. Затем окорок натирают посолочной смесью, укладывают в бочку и заливают рассолом того же состава. Посоленный таким способом окорок бывает готов уже через трое суток, но лучшего вкуса достигает только через две недели. Окорока, приготовленные таким способом, не рекомендуется коптить и хранить длительное время.

Копчение

Копчение продуктов способствует их длительному хранению без применения холода. Кроме того, оно придает им более привлекательный вид, приятный аромат и особый вкус. Для копчения пригодны все предварительно посоленные части туши свинины. Однако продукты наиболее высокого качества получаются при копчении окорока, лопатки, корейки, грудинки и различных колбасных изделий.

При горячем копчении продукты обрабатывают горячим дымом при 80—100°C в течение нескольких часов. Продукты, приготовленные при помощи горячего копчения, для длительного хранения не пригодны. Они обладают особой сочностью и приятным вкусом и ароматом. Лучше всего их отваривать.

При изготовлении полукопченых изделий (окорок, колбаса) можно применять горячее копчение при более низкой температуре дыма в месте расположения продукта (40—50°C). Продолжительность же копчения увеличивают с 4—6 до 12—24 часов.

Холодное копчение применяют для приготовления сырокопченых (твердокопченых) продуктов, предназначенных для длительного хранения без применения холода. Коптят в холодном дыму в течение двух-четырех суток. Подвергнутые копчению продукты теряют много влаги. Таким образом можно коптить корейку, грудинку и колбасы.

При горячем копчении продукты помещают в непосредственной близости от огня, а при холодном — на расстоянии двух-трех метров и стараются получить как можно более густой дым.

Лучшее топливо для копчения мясных изделий — высохшие ветки плодовых деревьев, ольха, дуб, осина и береза. Березу можно использовать только без коры. Не пригодны для копчения хвойные породы деревьев. Дрова не должны быть слишком сухими или слишком сырыми. Очень хорошие результаты дает применение дров в сочетании с древесными опилками. Для придания дыму аромата вместе с дровами сжигают можжевельник или пахучие травы — мяту, тмин, полынь и другие.

При всех видах и способах копчения используют только посоленные и созревшие окорока, грудинки и корейки. Перед копчением их вымачивают в холодной воде 2—5 часов в зависимости от величины изделия и степени посола. Затем тонкой веревкой или крепким шпагатом, изготовленным из пеньки, изделие подвязывают и подвешивают в прохладном помещении для подсушивания. И только после этого приступают к копчению.

Во время копчения поддерживают слабый огонь, не давая дровам сильно разгораться. Для этого их время от времени посыпают опилками. Желательно, чтобы дрова горели медленно и равномерно, давая много дыма.

При горячем копчении окорока, грудинки и корейки предварительно обертывают бумагой и сильно увлажняют. Варено-копченые окорока, корейки и грудинки готовят следующим образом. Вымоченный и подсушенный продукт коптят 8—9 часов при 40—50°С. Затем варят при температуре воды 85°С 4—8 часов в зависимости от величины куска мяса. После этого ветчина готова к употреблению.

При холодном копчении изделия после готовности развешивают в прохладном помещении для окончательного созревания на 20—30 суток, после чего они готовы к употреблению. Таким образом можно коптить окорока, корейки, грудинки, лопатки, колбасы.

Коптильня. Если в вашем доме печное отопление, то копчение можно организовать в печном дымоходе. Для этого выше потолочного перекрытия в дымоходе делают отверстие, плотно закрывающееся дверкой, а выше нее вделывают поперечный железный прут, на который и подвешивают изделия.

Можно устроить коптильню, примыкающую к дымоходу. На чердаке рядом с дымоходом из кирпича или железа делают коптильный шкаф метровой ширины и длины, высотой два метра с плотно закрывающейся дверкой. Его соединяют с дымоходом двумя ходами (трубами): нижний — для поступления дыма и верхний — для выхода. Оба хода снабжают задвижками. Кроме того, устраивают задвижку в дымоходе, несколько выше нижнего хода. Внутри шкафа вделывают железные прутья для подвешивания продуктов.

Простейшую коптильню можно легко устроить во дворе, используя деревянную или металлическую бочку. Из бочки удаляют оба днища, ставят ее на кирпичи и соединяют дымоходом с топкой, которую устраивают прямо в земле. Для горячего копчения топку располагают рядом с металлической бочкой, а для холодного — на расстоянии двух метров. Поперек бочки кладут палки для подвешивания продуктов, накрывают крышкой с отверстием для выхода дыма или просто редкой мешковиной.

Домашнюю коптильню можно сделать и более капитально, из кирпича или железа, по типу той, которая делается рядом с дымоходом, но с печкой и выходной трубой.

Обработка конины

Конина темного цвета, на разрезе имеет фиолетовый оттенок. Отличительные признаки конской туши: 18 ребер с круглыми боковыми краями, на верхней части шеи — жировые отложения, цвет жира колеблется от белого до желто-оранжевого. Конина содержит: 75,3 процента воды, 21,7— белка, 2,5— жира и 0,5 процента углеводов.

Жир конины легкоплавкий и поэтому очень хорошо усваивается организмом. Наличие в мускулатуре мяса гликогена (животный крахмал) придает ему сладковатый привкус. Аналогично говядине из конины приготовляют блюда в вареном, жареном и тушеном виде.

Созревает конина долго, так как отличается волокнистым строением. Поэтому ее рекомендуется подвергать размягчению при помощи уксусной заправки, что помогает также устранить сладковатый привкус мяса.

Из конины приготовляют мясо по-казахски, манпар, лапшу дунганскую, бефстроганов, гуляш, зразы, отбивные, тушеные котлеты, различные фарши и др.

Особенно ценятся деликатесные копчености из конины: жал, казы, сур-ет, жая, шужук, карта.

Жал — копченый жир подгривной части шеи. Чтобы произвести ее копчение, от подгривной шейной части конских туш вырезают куски жира продольной формы, солят смешанным посолом, предварительно натирая солью или посолочной смесью (на 100 килограммов сырья 2,5 килограмма соли, 50 граммов селитры, 150 граммов сахара). Натертые куски плотно укладывают в бочки, через сутки их заливают рассолом и выдерживают 2—3 суток. Засоленные куски жира вымачивают 1—2 часа в холодной воде, промывают в теплой, подвешивают для легкой подсушки и затем приступают к копчению.

Коптят густым дымом (температура не выше 50°С) 12—18 часов, затем охлаждают при 10—12°С в течение 3—4 часов. Последняя стадия копчения — сушка при 12°С до 3 суток.

Казы соответствуют пашине у рогатого скота. Образуются обильным отложением жира толщиной до 5 сантиметров. Эта часть считается очень ценной в вареном и особенно копченом виде. Для приготовления казы от каждой половины грудной клетки отрезают, не нарушая цельности кости (по суставам), ребра, начиная с 6 и кончая 17. Ребра отделяют от позвоночника и разрезают попарно: шестое с седьмым, восьмое с девятым и т. д. С каждой пары с внутренней стороны удаляют хрящи и надрезают межреберную ткань, начиная от места соединения ребер с позвоночником до места соединения их с хрящом.

Каждый слой казы посыпают посолочной смесью или солью, выдерживают 24 часа, заливают рассолом и снова выдерживают 2—3 суток. После этого ребра вымачивают в холодной воде 1—2 часа и промывают в теплой. Подготовленные ребра вкладывают в оболочку — конские черева или говяжьи круга, концы перевязывают шпагатом, придавая дугообразную форму. Казы в кишечной оболочке коптят густым дымом при 50—60°С 12—18 часов и охлаждают при температуре не выше 12°С 2—3 часа.

Сур-ет готовят из лопатки с подплечным краем. Для этого конское мясо очищают от костей, жира, хрящей и сухожилий, разрезают на куски массой не более 0,5—1 килограмма и засыпают сухим посолом (на 100 килограммов сырья 3 килограмма соли, 50 граммов селитры, 150 граммов сахара). Подсоленные куски мяса укладывают в бочки и выдерживают 5—7 суток при 3—4°С. По истечении срока соления мясо вымачивают в холодной воде, промывают 2 часа, обвязывают шпагатом и коптят при 50—60°С 12—18 часов, затем охлаждают при 10—12°С.

Жая готовится из тазобедренной части и задней ноги. Верхний слой мышечной ткани снимают с тазобедренной части туши, солят смешанным посолом, предварительно натирая солью или посолочной смесью. Натертые куски плотно укладывают в бочки. По истечении суток куски жира с мышечной тканью заливают рассолом и выдерживают 4—6 суток. Затем вымачивают 1—2 часа, промывают в теплой воде, подвешивают на палки и слегка подсушивают. Последующие операции при копчении и сушке проводят так же, как описано выше.

Шужук — деликатес из конины. Готовят его из охлажденного конского мяса средней упитанности и охлажденного или мороженого жира.

Конину освобождают от костей и жил, соединительной ткани, нарезают на куски по 300—400 граммов и 3—4 суток выдерживают в сухом посоле при 3—4° С (на 100 килограммов мяса 3,5 килограмма соли, 50 граммов селитры и 140 граммов сахара). Посоленное мясо измельчают вручную или на мясорубке на куски величиной 12—24 миллиметра и смешивают с мелко рубленным жиром. Приготовленным фаршем при помощи шприца или вручную плотно набивают кишечную оболочку и связывают в виде колец.

Кольца навешивают на рамы, осаживают в течение 3—4 часов при температуре не выше 10—12° С, а затем коптят при 50—60° С 12—18 часов.

Шужук, предназначенный для употребления в пищу в копченом виде, охлаждают и сушат, а в копчено-вареном — варят на пару или воде при 80—90° С 60—80 минут. Сваренный шужук охлаждают при 10—12° С, вторично коптят (срок и температура те же, что и при первом копчении), а затем сушат 2—3 суток при 12° С и относительной влажности воздуха 75 процентов.

Очень ценится *карта,* которую используют в свежем виде при изготовлении мяса по-казахски, и в копчено-вареном — как холодную закуску. Карту готовят из необжаренной прямой кишки толстого отдела кишечника лошадей. Солят карту сухим посолом (4 килограмма соли на 100 килограммов сырья) и выдерживают 2—3 суток при 2—4° С. После посола мясо вымачивают, тщательно промывают в холодной воде, перевязывают шпагатом с обоих концов и подвешивают на палки для сушки. Карту, употребляемую в копчено-вареном виде, после охлаждения варят в воде при 80—85° С 60-70 минут.

Верблюжатина

Мясо верблюда не уступает говядине. По питательной ценности и вкусовым качествам лучше мясо нестарых гулевых, хорошо нажированных верблюдов, особенно молодняка. Оно быстро уваривается и ужаривается, имеет высокие вкусовые качества и используется для варки, жарки и тушения крупными и мелкими кусками, приготовления рубленых изделий, а также пирожков и беляшей.

Мясо более старых, много работавших верблюдов, трудно разваривается и ужаривается, имеет грубую волокнистость и слегка сладковатый привкус от большого содержания гликогена (животного крахмала). Оно наиболее пригодно для варки, приготовления различных фаршей, колбасного и консервного производства.

Мясо верблюдов не имеет внутренних прослоек жира, содержание которого в нем очень незначительно по сравнению со свининой, бараниной или говядиной, поэтому верблюжатину можно использовать для диетического питания в отварном виде при диетах № 4, 5, 9, где ограничивается употребление животных жиров.

Горбовое сало перетапливают и получают высококачественный жир белого цвета, который ставится выше бараньего и говяжьего.

Мясо верблюдов содержит 75—80 процентов воды, 18—21 белка и 1—2 процента жира.

Кроме того, в нем присутствуют соли калия, кальция, магния, фосфора, железа и ряд витаминов.

Для варки верблюжатину закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 3—4 часа, в зависимости от возраста животного.

С бульона периодически удаляют накипь и жир. За 30 минут до окончания варки в бульон кладут слегка поджаренные коренья, лавровый лист, черный перец горошком, соль и доводят до готовности и вкуса.

Для жарки крупным куском лучше использовать вырезку и тонкий край молодых животных. Для жарки мелкими кусочками (поджарка, азу, гуляш, бефстроганов) мясо нужно предварительно замариновать в 3-процентном уксусе на 2—3 часа. Предварительное маринование делает мясо более мягким и улучшает его вкус.



Мясо по-казахски



Ассорти из конских копченостей,
карта, казы, шужук и жая



Копчености из конины



Манпар

Куырдак

Манты
Ассорти из конских копченостей



Плов



Ассорти мясное

Время варки крупных кусков в жарочном шкафу — 2 часа, порционных и мелких кусков на плите в сковороде — 30 минут.

При тушении куски мяса предварительно обжаривают со всех сторон до румяной корочки, затем заливают бульоном, кладут томат-пюре или винный уксус, закрывают крышкой и тушат при медленном кипении 2—3 часа. За 30 минут до готовности добавляют перец горошком, лавровый лист, букет зелени и слегка поджаренный лук с кореньями.

При приготовлении блюд из мясной рубки или котлетной массы желательно добавить 15—20 процентов горбового жира. Причем мясо необходимо пропустить через мясорубку 2—3 раза.

Технология кулинарной обработки и рецептуры отдельных блюд тождественна блюдам из говядины.

Из современной казахской кухни

Каждый народ имеет свою национальную кулинарию, для которой характерны отличительные от других национальные блюда. Национальные кухни влияют друг на друга всегда, но при этом сохраняется самобытность каждой из них.

Казахская национальная кухня издавна славится своеобразной мягкостью и нежностью вкусовых ощущений блюд. Это достигается ограничением количества соли и перца в рецептурах, длительностью варки при слабом кипении, что придает мясному бульону сочность и особый аромат.

Кулинария казахского народа отличается обилием мясных и мучных блюд. Перед едой у казахов гостям подают кумыс или шубат. Вместо этих напитков могут предложить чай по-казахски. Сначала в пиалу наливают слегка подогретые сливки или молоко, а затем крепкую заварку ароматного чая и правой рукой подают пиалу гостю.

Из холодных закусок у казахов популярна куйрык-бауыр. Излюбленная горячая закуска — куырдак. И только после этого подают основное блюдо — мясо по-казахски.

Холодные закуски

1. Куйрык-бауыр

Печенка баранья 450. Сало курдючное 150. Зеленый горошек 130. Огурцы 130. Помидоры 140. Лук зеленый 20. Зелень 20. Перец, лавровый лист 0,2. Петрушка 20—

Курдючное сало разрезают большими кусками, заливают водой, дают быстро закипеть и варят 15 минут при слабом кипении, затем кладут обработанную печенку (со снятой пленкой), добавляют соль, лавровый лист, черный перец горошком и продолжают варку до готовности печенки (не переваривая ее). После этого курдючное сало и печенку охлаждают в этом же отваре и нарезают тонкими ломтиками.

При подаче к столу на каждый ломтик печенки кладут пластик курдючного сала и гарнируют зеленым горошком, огурцами, помидорами, зеленым луком, нарезанным шпалами (длина 4—5 сантиметров), и посыпают рубленой зеленью петрушки.

2. Ассорти из копченостей конины

Казы 450. Шужук 300. Жая 300. Зеленый горошек 300. Помидоры 300. Зелень 30. Соус майонез 6. Корнишоны 150.

Копчености из конины промывают, заливают горячей водой, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности 1,5—2 часа и охлаждают в этом же бульоне. Затем удаляют шпагат, у казы отрубают выступающие с оболочки реберные кости и нарезают наискось вместе с оболочкой ломтиками толщиной около сантиметра. Реберные части казы, находящиеся в оболочке, не вытаскивают, а нарубают вместе с мякотью и оболочкой.

На гарнир — зеленый горошек, помидоры, зелень. Соус майонез, смешанный с мелко нарезанными корнишонами, подают отдельно в соуснике.

3. Ассорти мясное

Конина или говядина 300. Курица 450. Язык говяжий 300. Зеленый горошек 150. Жая 300. Капуста свежая 600. Уксус 3%-й 100. Соль, перец по вкусу. Соус майонез с корнишонами 150.

Вареные мясные продукты нарезают пластиками, укладывают на блюдо и гарнируют салатом из свежей капусты и зеленым горошком. Капусту заранее шинкуют соломкой, заправляют солью, молотым перцем, уксусом, плотно укладывают в неокисляющуюся посуду и выдерживают 4—5 часов. При подаче в нее добавляют растительное масло и перемешивают.

4. Казы

Казы сырокопченые 700. Шужук 200.

Сырокопченые казы и шужук следует промыть, положить в горячий бульон или воду, отварить до готовности (в течение 2 часов), остудить, удалить с них шпагат и обрубить выступающие из оболочки реберные кости.

При подаче к столу казы нарезают с оболочкой тонкими кружками, укладывают на середину тарелки, а шужук—по бокам.

5. Рулет по-казахски

Мясо 600. Молоко 120. Масло сливочное 30. Сало курдючное 150. Яйца 1,5 шт. Огурцы 220. Помидоры 140. Зеленый горошек 90. Хрен 90. Зелень 20. Овощи для бульона 60. Перец, соль, коренья по вкусу.

Мясо (мякоть) говядины, телятины или баранины пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Добавляют в него сливочное масло, молоко или воду, соль, молотый черный перец. Все хорошо размешивают и снова пропускают через мясорубку. Затем мясной фарш выбивают до получения однородной массы. Часть приготовленной таким образом массы слоем в сантиметр выкладывают на смоченное в холодной воде полотенце. Затем сверху, с одного края, укладывают по длине брусочки отварного курдючного сала и завертывают его мясной рубкой, потом укладывают брусочки омлета и также завертывают. Такое чередование продолжают, пока будет завернут весь рулет так, чтобы на разрезе получился вид глазированной колбасы. Приготовленный рулет завертывают в полотно или марлю, перевязывают шпагатом. Аккуратно перекладывают в мелкую кастрюлю, заливают мясным бульоном или водой, чтобы покрыть рулет, добавляют соль, коренья, дают быстро закипеть и доводят до готовности при медленном кипении.

Рулет охлаждают (желательно под прессом), развертывают салфетку и нарезают наискось по 1—2 куска на порцию. На гарнир — огурцы, помидоры, зеленый горошек. Отдельно подают тертый хрен с уксусом.

6. Курица, фаршированная по-казахски

Курица 900. Баранина 300. Рис 50. Яйца 1,5 шт. Изюм 30. Лук репчатый 60. Молоко 180. Масло сливочное 60. Перец 0,5. Корица 0,1. Гарнир овощной 900.

На обработанной курице делают спинной надрез и снимают с костей кожу с мякотью. Оставшееся мясо отделяют от костей и вместе с бараниной пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Рис хорошо промывают и варят до полуготовности, чтобы он был рассыпчатый.

Репчатый лук шинкуют и пассеруют на масле до готовности. Изюм промывают. Сырые яйца слегка взбивают с молоком.

Подготовленное мясо, рис, изюм, репчатый лук, яичный льезон смешивают и заправляют молотым перцем и корицей. Этим фаршем наполняют снятую с костей кожу с мякотью курицы. Сшивают спинной разрез. Тушку завертывают в чистую салфетку, перевязывают шпагатом и придают ей вид цельной курицы. Затем заливают курицу подсоленной водой или бульоном, чтобы она полностью покрылась жидкостью, и варят до готовности при медленном кипении. После варки курицу охлаждают в этом же бульоне, снимают салфетку и удаляют нитки.

При подаче курицу режут по 2—3 куска на порцию, кладут на блюдо и гарнируют овощами.

7. Фаршированное легкое

Легкое 2000—2500. Мука пшеничная 2000. Масло растительное 2000. Вода с раствором крахмала 1500. Соль, перец по вкусу.

Целое баранье легкое с горловиной наполняют через воронку, вставленную в горловину, холодной водой и промывают 3—4 раза до полного удаления кровяных подтеков из внутренних сосудов.

Замешанное из пшеничной муки без соли пресное тесто делят на куски весом по 1—1,5 килограмма, заливают холодной водой из расчета 1 литр воды на 1,5 килограмма теста и отмывают крахмал от клейковины муки. Куски клейковины теста употребляют в дрожжевое тесто, а отмытый мучной крахмал — белую жидкость густоты цельного молока — соединяют с растительным маслом, солят, перчат, хорошо перемешивают и наполняют полученной массой промытое легкое. Когда легкое будет заполнено и станет упругим и белым по цвету, горловину перевязывают шпагатом и варят легкое в воде или бульоне при медленном кипении 1,5—2 часа.

По готовности легкое вынимают, нарезают по 2—3 пластика на порцию и подают в горячем или холодном виде. На гарнир — зеленый горошек, салат из маринованной редьки с джусаем и соусом майонез.

8. Рулет по-восточному

Баранина 500. Язык говяжий 120. Почки бараньи 150. Сердце 150. Печенка говяжья 120. Сало курдючное 120. Яйца 1,5 шт. Чеснок 6. Жир 40. Лук репчатый 60. Соль и специи по вкусу.

Из грудинки удаляют ребра, обравнивают в виде прямоугольника, на середину укладывают фарш из вареных субпродуктов, заправленный сырыми яйцами, курдючное сало, нарезанное мелкими кубиками, пассерованный репчатый лук, соль, специи, завертывают рулетом, перевязывают шпагатом и жарят в жарочном шкафу до готовности.

Рулет охлаждают под прессом, нарезают на порции и подают с овощным салатом.

9. Казы-салат

Казы 450 и шужук 435. Картофель 230. Морковь 50. Петрушка (корень) 45. Горошек зеленый консервированный 60. Джусай 25. Яблоки свежие 50. Салат зеленый 50. Соус майонез 200. Зелень, соль и специи по вкусу.

Отваренный картофель, припущенные морковь и петрушку и очищенные от кожицы и семян яблоки нарезают ломтиками или кубиками. Зеленый горошек, бланшированный шинкованный джусай смешивают, заправляют майонезом, солят и перчат по вкусу. Все это укладывают в салатник на листья зеленого салата.

Казы и шужук предварительно отваривают. Для этого их промывают, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят на слабом огне до готовности, после чего удаляют шпагат, у казы отрубают выступающие с оболочки реберные кости. Конские копчености охлаждают в бульоне, в котором они варились, и нарезают наискось ломтиками вместе с оболочкой толщиной 5—6 миллиметров. Реберные части казы, находящиеся в оболочке, не вытаскивают, а нарубают вместе с мясом и оболочкой. Нарезанные ломтики копченостей укладывают сверху овощей и украшают веточками зелени.

10. Кабырга с гарниром

Баранина (грудинка) 1000. Чеснок 20. Жир 300. Огурцы 300. Помидоры 200. Капуста 250. Лук репчатый 100. Морковь 70. Масло растительное 30. Сахар 10. Уксус 3%-й 30. Перец 0,6. Зелень 30. Соль по вкусу.

Баранью грудинку вырубают в виде прямоугольника, реберные кости удаляют, оставляя концы их у корейки. После этого покромку у грудинки слегка отбивают, солят, посыпают перцем, мелко рубленным чесноком и завертывают в виде рулета, не закрывая концов ребер, затем перевязывают шпагатом, обжаривают, добавляют немного бульона и тушат до готовности.

При подаче кабыргу нарезают по 1—2 куска на порцию вместе с реберной косточкой и гарнируют овощами (помидоры, огурцы) и салатом из капусты.

Капусту для салата шинкуют соломкой, перекладывают в кастрюлю, солят, заливают уксусом, нагревают при непрерывном помешивании до ее смягчения, затем охлаждают, добавляют нарезанную соломкой морковь, лук, сахар, и все это заправляют растительным маслом.

11. Салат из печенки.

Печенка вареная 450 г. Огурцы маринованные 150 г. Майонез 120. Яйца 3 шт. Соль, перец по вкусу. Зелень 30.

Вареную печенку и маринованные огурцы нарезают соломкой, смешивают, солят, перчат, заправляют майонезом, укладывают горкой в салатник, украшают сверху вареным яйцом и посыпают зеленью.

12. Салат «Аеем»

Говядина 800, или баранина 800, или конина 850, или верблюжатина 920, или мясо сайги 830. Томаты 250. Огурцы свежие 225. Зелень 25. Соль, перец и специи по вкусу.

Мясо отваривают крупным куском, охлаждают, нарезают ломтиками поперек волокон, кладут на блюдо, гарнируют томатами, огурцами свежими, украшают веточками зелени.

Мясо сайги рекомендуется не отваривать, а тушить.

13. Ет-салат (первый вариант)

Конина 830, или верблюжатина 930, или мясо сайги 800. Жир ку-

линарный 50. Лук репчатый 100. Огурцы соленые или маринованные 275. Зеленый горошек 115. Зелень 10. Соль и перец по вкусу.

Мясо обжаривают крупным куском до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Подают с овощами (соленые или свежие огурцы, зеленый горошек), украшают веточками зелени.

14. Ет-салат (второй вариант)

Мясо 600. Жир 10. Огурцы соленые 150. Майонез 100. Зелень 10. Специи.

Говядину, конину, баранину или верблюжатину зачищают от пленок и сухожилий, натирают солью и целым куском обжаривают в духовом шкафу до готовности. Охлажденное мясо нарезают ломтиками поперек волокон, а затем нарезают соломкой.

Огурцы соленые очищают от загрубевшей кожицы, удаляют семечки и нарезают соломкой. Мясо и огурцы смешивают, посыпают молотым перцем и заправляют майонезом. При подаче украшают зеленью петрушки.

15. Редька сай

Редька 600. Мясо вареное 300. Лук репчатый 120. Чеснок 2. Морковь 150. Перец болгарский, стручковый 60. Уксус 3 %-ный 60. Масло растительное 60. Соль 6. Перец красный 2. Зелень 10.

Редьку очищают от кожицы, нарезают соломкой (при резком запахе ошпаривают кипятком), перемешивают с нарезанными соломкой мясом, морковью, болгарским перцем, шинкованным луком и заправляют уксусом, солью и растительным маслом, пережаренным с красным перцем.

При подаче укладывают горкой в салатник и посыпают сверху рубленой зеленью петрушки или укропа.

16. Салат по-казахски

Говядина 500. Сало растительное 10. Яйца 3 шт. Картофель 400. Огурцы соленые 500. Морковь 100. Горошек зеленый 60. Яблоки свежие или сушеные 60. Соус майонез 200. Сметана 60. Салат 30. Зелень петрушки 30. Перец, соль по вкусу.

Говядину солят и жарят до готовности в жарочном шкафу. Из яиц, воды, соли и перца готовят омлет в виде тонких блинчиков. Картофель и морковь в кожуре варят раздельно, охлаждают, очищают и режут ломтиками.

В посуду кладут часть мяса и соленые очищенные огурцы, нарезанные ломтиками, картофель, морковь, зеленый горошек, часть яблок, все перемешивают и заправляют майонезом со сметаной, солью и перцем.

Сочную салатную массу укладывают горкой на листья салата в салатник и украшают сбоку длинными ломтиками мяса, омлетом в виде колокольчиков, огурцами, дольками яблок и веточками зелени петрушки.

Горячие блюда

17. Мясо по-казахски
На одну порцию

Баранина 330. Лук репчатый 60. Мука пшеничная 75. Яйца 0,5 шт. Перец, лавровый лист, петрушка, укроп по вкусу.

В просеянной муке делают углубление в виде воронки, вливают в нее соленую воду, сырые яйца и замешивают крутое тесто, которое раскатывают тонкими сочнями, слегка их подсушивают и нарезают в виде квадратиков или ромбов размером примерно 8×8 сантиметров. Баранину разбирают на части по суставам соединения костей, заливают холодной водой, дают быстро закипеть, снимают накипь, добавляют соль и продолжают варку при очень слабом кипении 2—2,5 часа, затем кладут черный перец горошком, лавровый лист и варят до полной готовности. В процессе варки бульон периодически перелопачивают разливной ложкой, вследствие чего ограничивается бурное кипение и бульон насыщается кислородом воздуха. По готовности мясо вынимают из бульона, нарезают широкими ломтиками, заливают его бульоном, добавляют шинкованный кружочками сырой репчатый лук и доводят до кипения.

Оставшийся бульон процеживают и делят на две части. Одну часть — для сорпы, которую желательно заправить молотым черным перцем. Хорошо в сорпу добавить размельченный курт.

В другой части бульона (с большим содержанием жира) отваривают приготовленные сочни.

Подают мясо на круглом фарфоровом блюде или глубокой тарелке, на середину кладут отварные сочни, на них — нарезанное мясо с луком, вокруг укладывают незачищенные от мяса жилки (кости с хрящами, разобранные по суставам без разруба), сверху посыпают нарезанной зеленью петрушки, укропа или зеленого лука. Сорпу подают отдельно в пиале.

Баранью голову готовят следующим образом. Предварительно ее опаливают от шерсти, не пережигая кожу, отмачивают и тщательно очищают, затем сбивают рога, разделяют на верхнюю и нижнюю части, выбивают зубы, удаляют горловину, хорошо промывают, складывают челюсти вместе, как у целой головы, погружают голову в кипяток и варят при слабом кипении 3—4 часа до готовности

18. Кеспе с мясом
На одну порцию

Говядина 80. Кости на бульон 100 Мука пшеничная 40. Яйца 0,5 шт. Морковь 25. Лук репчатый 20. Жир животный 10. Специи по вкусу.

На столе в муке делают воронку, вливают в нее соленую воду, сырые яйца и замешивают крутое тесто. Выдержав полчаса, тесто тонко раскатывают, складывают трубочкой и нарезают тонкой длинной соломкой лапшу.

В приготовленный подсоленный костный бульон кладут мясо и варят его до готовности. Затем в него опускают нарезанную соломкой пассерованную морковь, приготовленную лапшу и варят до всплытия лапши наверх, добавляя нашинкованный сырой репчатый лук, перец, лавровый лист.

При подаче мясо вынимают и нарезают тонкими ломтиками.

19. Сорпа с баурсаками
На одну порцию

Кости 100. Говядина 160. Лук репчатый 20. Морковь 20. Специи, зелень по вкусу.
Для приготовления баурсаков: мука пшеничная 50, яйца 0,1 шт., масло сливочное 0,3, сахар 0,3, дрожжи 0,5, сало растительное 6.

В кастрюлю кладут два-три куска грудинки с косточкой, заливают бульоном, солят и варят при медленном кипении. За 10—15 минут до готовности добавляют перец горошком, лавровый лист, нарезанные морковь, лук репчатый и доводят до готовности и вкуса.

Подается сорпа в большой пиале или глубокой тарелке, сверху насыпают рубленую зелень. Отдельно, на пирожковой тарелке, подают баурсаки из сдобного теста.

20. Сорпа с клецками
На одну порцию

Баранина 330. Чернослив сушеный 20. Морковь 25. Лук репчатый. Для клецок: мука пшеничная 40, яйца 1/3 шт., масло сливочное 5, бульон 60, соль 1. Перец, лавровый лист по вкусу.

Баранину нарезают по 5 кусочков на порцию, обжаривают до румяной корочки, заливают горячей водой или костным бульоном, солят и тушат до готовности.

В посуду кладут 150 г готового мяса, заливают бульоном, добавляют перец, лавровый лист, пассерованные морковь, репчатый лук. Из заранее приготовленного заварного теста разделывают клецки и варят их в этом же бульоне. Когда клецки всплывут, в бульон кладут бланшированный чернослив, доводят до кипения и вкуса.

21. Солянка по-казахски
На одну порцию

Кости на бульон 100. Говядина 60. Колбаса баранья 25. Казы или копченая баранина 30. Язык говяжий 40. Огурцы соленые 60. Лук репчатый 50. Масло топленое 10. Томат-пюре 25. Специи по вкусу. Зелень 5. Сметана 30.
Для приготовления заварных клецок: мука пшеничная 20, масло сливочное 5, яйца 1/4 шт., бульон 30, соль 10, сахар 10.

Соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на четыре части и удаляют из них семечки, затем нарезают их тонкими пластиками, заливают крепким бульоном и отваривают.

Нашинкованный репчатый лук пассеруют на жире вместе с томатом-пюре. Вареные мясо и язык, колбасу и казы нарезают тонкими ломтиками.

В отдельную кастрюлю вливают бульон или воду, добавляют соль, масло, сахар и нагревают до кипения. Затем всыпают сразу всю просеянную муку, хорошо вымешивают и проваривают 5—6 минут, не переставая перемешивать. После этого тесто снимают с огня и постепенно добавляют по одному сырому яйцу, все время тщательно размешивая. Когда тесто станет тягучим и начнет прилипать к веселке, приступают к его разделке при помощи столовой и чайной ложек. Делается это так: в столовую ложку набирают тесто, а чайной — снимают часть теста и опускают его в горячую подсоленную воду или бульон и варят при слабом кипении 5—6 минут. Сваренные клецки хранят в горячем бульоне или же откидывают на сито, накрывают влажной марлей и сохраняют в холодном месте.

В кипящий бульон кладут приготовленные огурцы, лук с томатом, все мясопродукты, черный перец горошком, лавровый лист, дают вскипеть и доводят до вкуса.

При подаче к мясу добавляют горячие клецки, сметану и зелень.

22. Ашпы-сорпа
На одну порцию

Кости на бульон 100. Мясо (говядина, баранина) 150. Сало курдючное 25 или животное масло 15. Редька 30. Лук репчатый 50. Помидоры 40. Чеснок 2. Уксус винный 15.
Для омлета: яйца 1 шт., молоко 15. Специи, зелень по вкусу. Перец по вкусу.

Мясо нарезают кусочками в виде лапши по 10—15 граммов и обжаривают до образования корочки вместе с курдючным салом. Затем его солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный лук, шинкованную соломкой редьку и продолжают жарить еще 8—10 минут. Потом кладут свежие помидоры, нарезанные дольками, мелко рубленный чеснок, лавровый лист, подливая винный уксус, немного бульона и весь соус тушат до готовности.

Готовый мясной соус вводят в приготовленный процеженный костный бульон, добавляют яичный омлет (яйцо с молоком), нарезанный в виде лапши, дают вскипеть и доводят до вкуса.

При подаче к столу мясо посыпают рубленой зеленью.

23. Манпар (первый вариант)

Для лапши: мука пшеничная 450, вода 180, соль 10.
Мясо 650. Жир 90. Лук репчатый 210. Помидоры свежие 330 или томат-пюре 90. Уксус 3%-й 30. Редька 200. Чеснок 10. Перец черный 3. Лавровый лист 0,5. Бульон мясной 1800. Зелень 20. Картофель 300. Омлет (яйца 3 шт., молоко, жир) 150.

Из муки, воды и соли замешивают тесто, как на лапшу. Затем тесто накрывают влажным полотенцем и дают ему отстояться в течение 2—3 часов, после чего кусок теста кладут на стол, отрывают от него двумя пальцами тонкие закругленные кусочки (клецки), кладут их в котел с кипящей соленой водой и отваривают до готовности, то есть до всплытия на поверхность. По готовности вареные кусочки теста откидывают на дуршлаг, промывают водой и хранят в бульоне. Мясо нарезают мелкими кубиками, обжаривают на раскаленном жире вместе с нарезанным репчатым луком, солят, добавляют нарезанную соломкой бланшированную редьку, нарезанные дольками помидоры, мелко рубленный чеснок, уксус, немного бульона, перец, лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого кладут нарезанный картофель, доливают оставшийся бульон и доводят до готовности.

При подаче в металлическую суповую миску или кисе кладут вареные разогретые клецки, заливают приготовленным мясо-овощным соусом, кладут сверху нарезанный соломкой омлет и посыпают рубленой зеленью.

24. Манпар (второй вариант)
На одну порцию

Для лапши: мука пшеничная 100, соль 4, вода 40.
Говядина 160. Жир 15. Лук репчатый 86. Томат-пюре 15. Уксус 3%-й 15. Редька 40. Чеснок 2. Перец черный 0,5. Лавровый лист 0,02. Кости для бульона 100. Зелень 5.

Из муки, воды и соли замешивают крутое пресное тесто, как на дунганскую лапшу, из которого делают рванцы, как и в первом варианте.

Мясо нарезают мелкими кусочками, обжаривают на жире вместе с шинкованным репчатым луком. Добавляют нарезанную соломкой бланшированную редьку, томат-пюре, мелко рубленный чеснок, уксус, перец, лавровый лист. Заливают бульоном и доводят до готовности.

Перед подачей в металлическую суповую миску кладут вареные разогретые рванцы из теста, заливают их приготовленным мясным соусом, доводят до кипения, посыпают сверху рубленой зеленью. Можно добавлять также нарезанный мелкими кубиками омлет (50 г на порцию).

25. Ми-шужук

Мозги 800. Баранина или говядина 200. Рис 120. Лук репчатый 160. Соль 10. Перец черный 1. Кишки 200.

Мозги заливают холодной водой, вымачивают 1—2 часа и очищают от верхней пленки и кровяных подтеков. Мякоть баранины или говядины пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Лук репчатый очищают и мелко рубят. Рис перебирают и хорошо промывают холодной водой. Затем мозги, баранину, рис и лук смешивают, заправляют солью, молотым черным перцем и разводят холодной водой до густоты жидкой каши. Этим фаршем начиняют кишки, перевязывают их концы шпагатом, делают несколько проколов иглой, и отваривают в кипящей воде до готовности.

26. Куырдак (первый вариант)

Сало курдючное 350. Легкое 750. Сердце 300. Печень 450. Лук репчатый 200. Соль 15. Перец молотый 2. Зелень 30.

Курдючное сало нарезают кубиками и обжаривают до вытапливания жира, добавляют нарезанное кубиками легкое, прожаривают 20 минут, кладут нарезанное кубиками сердце, снова прожаривают минут 15—20.

Затем добавляют нарезанную кубиками печенку, шинкованный репчатый лук, соль, молотый перец, немного бульона и доводят куырдак до готовности и необходимого вкуса.

При подаче к столу посыпают рубленой зеленью петрушки. Дополнительно на гарнир можно подавать отварной или жареный картофель, нарезанный небольшими кубиками.

Это блюдо получится особенно вкусным, если приготовить его из свежих субпродуктов.

27. Куырдак (второй вариант)

Рубец бараний 950. Легкое баранье 850. Печень баранья 750. Сердце баранье 450. Мясная обрезь 800. Жир 350. Лук репчатый 160. Перец черный 0,4. Лавровый лист 2. Соль 50.

Обработанный рубец заливают водой, солят, дают быстро закипеть, добавляют лавровый лист, перец и варят при медленном кипении часа полтора до полуготовности, затем охлаждают и нарезают мелкими кусочками.

В казан с разогретым жиром кладут нарезанное кубиками легкое, прожаривают минут 20, затем закладывают также нарезанные кубиками сердце и мясную обрезь, солят и продолжают обжарку, через 5 минут добавляют рубец, прожаривают 10 минут, кладут нарезанную кубиками печень, шинкованный репчатый лук и доводят до готовности и вкуса.

28. Лапша особого заказа

Для лапши: мука пшеничная 1200, поташ озерный 12, соль по вкусу. Масло растительное 10. Говядина 640. Сало растительное 90. Лук репчатый 140. Чеснок 6. Перец красный 20. Уксус 3%-й 90.

Замешивают крутое тесто из муки и воды и дают ему полежать 3—4 часа. Затем тесто следует промять, смачивая его поверхность водным раствором поташа. После этого тесто должно отлежаться. Потом куски теста необходимо еще раз промять, смачивая его соленым раствором с поташем, и раскатать в виде удлиненного жгута.

Концы жгута теста берут руками и вытягивают на весу: получившуюся петлю теста скручивают. Затем снова вытягивают, скручивают петлю жгута после каждой вытяжки поочередно то влево, то вправо. Такую операцию проделывают до тех пор, пока нитки жгута

не будут иметь одинаковую толщину по всей его длине.

Подготовленное таким путем тесто кладут на стол, вытягивают до получения лапши необходимой толщины.

Полученную лапшу отваривают, хорошо промывают холодной водой и смазывают растительным маслом.

Мясо нарезают тонкими брусочками, обжаривают на жире вместе с шинкованным луком, заправляют солью, красным перцем, мелко рубленным чесноком и уксусом. Добавляют мясной бульон и доводят до вкуса.

Рекомендуется в этот мясной соус дополнительно вводить сладкий перец, баклажаны или капусту из расчета 25 граммов на порцию.

Перед подачей лапшу разогревают. Для этого ее кладут в дуршлаг и опускают в горячую воду, затем укладывают в тарелку и заливают приготовленным мясным соусом.

Лапшу особого заказа приготовляют разной толщины и формы (тонкая, средняя, толстая или лентообразная).

При подаче к столу подогретую лапшу укладывают в кисе или глубокую тарелку, заливают мясным бульоном с редькой, сверху кладут нарезанный в виде лапши омлет и посыпают рубленой зеленью.

29. Лапша с редькой и джусаем

Баранина 600. Сало курдючное 100. Лук репчатый 120. Томат-пюре 60. Редька 150. Джусай 120. Чеснок 10. Соль и специи по вкусу. Лапша готовая 900.

Курдючное сало мелко нарезают, обжаривают, кладут нарезанную в виде лапши баранину, продолжают обжаривать до румяной корочки, солят, добавляют нарезанный репчатый лук, слегка обжаривают, кладут томат-пюре, нарезанную соломкой редьку, заливают горячим бульоном, проваривают и заправляют молотым перцем, лавровым листом, мелко нарезанным джусаем и чесноком и доводят сантан с мясом и овощами до готовности и вкуса.

При подаче лапшу разогревают, кладут в кисе и заливают приготовленным сантаном.

30. Лапша особого заказа (с томатом)

На одну порцию

Для лапши: мука пшеничная 150, поташ озерный 2, соль 6.
Масло растительное 2. Говядина 160. Сало растительное 15. Лук репчатый 24. Томат-пюре 10. Редька 80. Чеснок 2. Уксус 3%-й 15. Перец красный 1. Зелень петрушки 5.

Мясо нарезают тонкими брусочками, как на бефстроганов или азу, обжаривают в жире вместе с шинкованным репчатым луком. Заправляют солью, молотым красным перцем, мелко рубленым чесноком, пассерованным томатом-пюре, уксусом. Добавляют шинкованную соломкой редьку, мясной бульон. Все это вместе доводят до готовности и вкуса. Мясной соус должен иметь матово-красный цвет и острый вкус.

При подаче приготовленную лапшу разогревают, укладывают в кисе или глубокую тарелку, заливают мясным соусом и посыпают зеленью.

31. Лагман

Для лапши: мука пшеничная 600, яйца 3 шт., вода 180.
Говядина 650. Жир 90. Картофель 600. Лук репчатый 108. Чеснок 30. Перец болгарский 180. Морковь 126. Томат-пюре 120. Специи 20. Редька 20. Зелень 20.

Из муки, воды и яиц приготовляют пресное тесто, как на домашнюю лапшу, которое тонко раскатывают, нарезают длинной

лапшой, отваривают в подсоленной воде, промывают 2—3 раза в холодной воде и откидывают на дуршлаг.

Для приготовления мясного соуса (ваджу) мясо нарезают мелкими брусочками и обжаривают на жире до образования на поверхности поджаристой корочки. Затем мясо солят, кладут в него нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, красный болгарский перец, редьку и продолжают обжарку 8—10 минут. После этого добавляют картофель, нарезанный брусочками, мелко рубленный чеснок, томат-пюре или нарезанные свежие красные помидоры, заправляют черным или красным перцем, заливают бульоном и тушат на слабом огне до готовности 30—40 минут.

При подаче лапшу погружают в дуршлаге в кипящую воду для подогревания, кладут в кисе или глубокую тарелку, заливают сверху мясным соусом и посыпают рубленой зеленью.

32. Жаркое

Баранина 650. Маргарин столовый 90. Картофель 1800. Лук репчатый 180. Морковь 300. Томат-пюре 90. Зелень, специи 20.

Баранину нарезают на кусочки по 10—15 граммов, обжаривают на жире до образования румяной корочки, солят, добавляют морковь, нарезанную кубиками, крупно нарезанный репчатый лук, все вместе продолжают обжаривать 10—15 минут, затем кладут томат-пюре, лавровый лист, перец горошком, нарезанный крупными кубиками картофель, заливают горячим бульоном или водой, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью, закрывают крышкой и тушат до готовности.

При подаче к столу блюдо посыпают сверху зеленью петрушки или укропа.

Жаркое получается особенно вкусным и сочным из мягкой молодой баранины.

33. Сорпа

Баранина 1000. Картофель 1300. Лук репчатый 100. Сало баранье 120. Помидоры 310. Специи, зелень по вкусу.

Баранину (грудинка, корейка, лопатка) нарубают вместе с костью по 3—4 куска на порцию и обжаривают на жире до образования румяной корочки, затем солят, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанные дольками свежие помидоры, продолжают обжаривать 5—10 минут, вливают воду (300 мл воды на порцию), дают прокипеть 10—15 минут, закладывают картофель, нарезанный кубиками или дольками, добавляют черный перец горошком, лавровый лист, пучок зелени, закрывают крышкой и доводят до готовности и вкуса.

34. Баранина с рисом
На одну порцию

Баранина 220. Морковь 5. Лук 5. Петрушка 4. Гарнир (припущенный рис) 150. Масло сливочное 10. Специи по вкусу.

Баранину (лопатка, корейка, задняя нога) зачищают от пленок, сухожилий и обрезков, кладут в кастрюлю, добавляют лук, морковь, коренья, зелень петрушки, соль по вкусу, заливают бульоном или холодной водой. Дают быстро закипеть, снимают накипь, закрывают крышкой и варят на самом слабом огне. Варка в зависимости от величины кусков должна продолжаться не менее 1,5—2 часов.

Когда мясо станет мягким, его, не вынимая из бульона, остужают, после чего нарезают поперек волокон тонкими ломтиками.

Подают блюдо с припущенным рисом или другим гарниром, поливая сверху сливочным маслом.

35. Бельдеме из баранины

Баранина 1660. Соль 15. Чеснок 3. Гарнир 1200. Зелень 20.

Из целой туши молодого барана вырубают поясничную (почечную) часть от тазовой кости по первый позвоночник с ребрами и, не разрубая на две половины, обрезают с двух сторон пашину, а затем натирают солью, чесноком и обжаривают в духовом шкафу до готовности.

Перед подачей на стол мякоть мяса срезают с позвонков целыми пластами, нарезают наискось поперек волокон широкими ломтиками. Освобожденные от мякоти позвоночные кости без расчленения на суставы укладывают на блюдо, на кость с двух сторон позвоночника помещают нарезанное мясо, придавая вид целого куска, гарнируют припущенным рисом или зеленым горошком, поливают мясным соком, полученным при жаренье баранины, и украшают зеленью.

36. Буршаг-ет (фрикадельки с клецками)
На одну порцию

Для фрикаделек: мясо 130, лук репчатый 10, масло сливочное 10, яйца 1/3 шт., перец 0,03, соль 2. Для клецок: крупа манная 30, масло сливочное 3, яйца 1/3 шт., бульон 60, соль 1.
Для соуса: кости 100, мука 6, масло топленое 3,5, томат-пюре 20, морковь 10, лук репчатый 10.
Сахар 3. Чернослив 25. Изюм 25. Вино столовое 10. Морковь 45. Масло животное 5. Помидоры красные, или баклажаны, или кабачки 55. Лавровый лист 0,02. Перец горошком 0,05. Соль 3.

Приготовленные мясные фрикадельки укладывают в керамический горшочек, на них кладут припущенную морковь и заварные клецки, а затем заливают все кисло-сладким соусом, добавляют специи, закрывают помидорами, нарезанными кружочками, затем закрывают крышкой и доводят в духовом шкафу до готовности.

Для приготовления фрикаделек пригодно любое мясо, но лучше для этого использовать баранину или говядину.

37. Кишки бараньи тушеные

Кишки 1000. Масло сливочное 200. Перец черный 1. Томат-пюре 25.

Очищенные бараньи кишки сплетают косичками, заливают водой и отваривают. После этого укладывают на сковороду с распущенным маслом, посыпают молотым перцем, солят, заливают бульоном или горячей водой, чтобы кишки были полностью покрыты, добавляют томат-пюре и тушат в жарочном шкафу до готовности.

Подают к столу как горячую закуску, поливая соусом, в котором тушились кишки.

Кишки бараньи тушеные можно подавать и как второе блюдо.

38. Шашлык из печенки
На один шашлык

Печенка 160. Сало курдючное 40. Соль, уксус, перец, зелень по вкусу.

Печенку промывают, снимают с нее пленку и нарезают квадратными ломтиками толщиной до 15 мм. Их нанизывают на шпажку, чередуя с ломтиками бараньего курдючного сала, нарезанными так же, как печенка, но вдвое тоньше.

Жарят шашлык над горящими без дыма и пламени древесными или саксаульными углями и при обжаривании периодически поливают солевым раствором (на 1 л воды 100 граммов соли). Не следует пережаривать печенку, так как она теряет вкус.

Подают к столу со шпажкой, посыпают рубленой зеленью, поливают 3%-м раствором уксуса, посыпают перцем.

39. Шашлык по-казахски
На один шашлык

Баранина 110. Лук 15. Соль 1. Перец 0,1.

Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) нарезают кусочками массой 15 граммов, надевают на шпажки и жарят над раскаленными древесными углями в мангале до готовности, до образования румяной корочки. Во время обжарки мясо периодически поливают соленым раствором воды с перцем. При подаче к столу шашлык посыпают тонко нарезанным луком и перцем.

40. Шашлык из баранины
На один шашлык

Баранина 110. Перец 0,5. Лук репчатый 30. Уксус 3%-й 10. Сахар 1. Соль 1,5.

Мякоть баранины нарезают кусочками массой 15 граммов, солят, посыпают перцем, смачивают столовым уксусом, добавляют небольшое количество тонко нарезанного лука, перемешивают и маринуют в глиняной посуде 4—5 часов. Затем мясо надевают на шпажку и жарят над горящими древесными углями до готовности в мангале.

При подаче шашлык посыпают маринованным в уксусе, с сахаром, репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами.

Шашлык получится особенно сочным, ароматным, нежным и вкусным, если приготовить его из молодой баранины с достаточным содержанием жира.

41. Шашлык из сайги

Сайга 500. Сало-сырец 50. Лук репчатый 100. Зелень петрушки 20. Мука пшеничная 25. Перец молотый 3. Уксус 3%-й 50. Соль 10. Анис, тмин 5.

Мякоть сайги (задняя ножка, корейка) нарезают квадратиками по 25—20 граммов, сало курдючное или сало-сырец нарезают мелкими кубиками, затем посыпают солью, молотым перцем, мелко рубленным репчатым луком, тмином (анисом) или семенами укропа, мелко рубленной зеленью петрушки, сбрызгивают уксусом, хорошо перемешивают, ставят в холодное место и маринуют 4—6 часов. Маринованное мясо нанизывают на шпажки вперемежку с курдючным салом, посыпают мукой и обжаривают на мангале над раскаленными углями.

Дополнения: зеленый лук, свежие помидоры или соус «Южный».

42. Асып (колбаса по-казахски)

Баранина 200. Сердце 200. Легкое 250. Печенка 170. Сало курдючное 150. Лук репчатый 120. Рис 150. Соль 15. Перец черный 1. Кишки (толстые бараньи) 200.

Бараньи кишки (гузенки) вывертывают, тщательно обрабатывают и промывают. Мякоть баранины, сердце, легкое и печенку нарезают кусочками и пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанные курдючное сало, рубленый репчатый лук, промытый рис, соль, молотый черный перец, все хорошо перемешивают и разводят холодной водой. Приготовленным фаршем при помощи колбасного шприца или приспособлением через мясорубку (вместо решетки вставляется металлическая трубка) начиняют кишки. После этого их завязывают с двух концов шпагатом.

Перед варкой кишки прокалывают иглой в нескольких местах, кладут в кипящую подсоленную воду или бульон и варят 50—60 минут. Подают в горячем или холодном виде.

43. Тостик

Баранина 500. Соль 5. Гарнир — салат овощной 100. Зелень 5

С бараньей грудинки (челышка) снимают мясистую жировую покромку, разрезают вдоль на две половинки, обравнивают, надевают на шпажки (шампуры) и обжаривают над раскаленными древесными углями в мангале. Во время обжарки мясо периодически поливают соленым раствором воды.

Обжаренную грудинку снимают со шпажек и нарезают тонкими ломтиками на блюдо и гарнируют овощами.

Если баранина старая, то перед жаркой ее предварительно отваривают до полуготовности.

Вкусовые качества будут выше, если тостик вырезают вместе с кожей, которую опаливают, хорошо очищают, промывают и так же обжаривают в мангале.

44. Манты

Для теста: мука пшеничная 1000, вода 300, соль 15.
Тесто 600. Мука на подпыл 15. Фарш 1200. Масло растительное для смазки каскана 15. Уксус 3%-й 90. Бульон 200. Жир на сантан 20. Перец черный или красный 1. Для фарша: баранина (нетто) 1000, лук репчатый 300, соль 15, перец черный молотый 1,5, вода 150.

Ни сибирские пельмени, ни украинские колдуны или вареники по своему вкусу не могут заменить такого распространенного в Казахстане блюда, как манты.

Манты приготавливают с бараниной, тыквой, творогом и другими быстро варящимися продуктами.

На столе в муке делают воронку, вливают подсоленную холодную воду и замешивают очень крутое пресное тесто, которое накрывают влажным полотенцем и дают отлежаться 30—40 минут. После этого тесто хорошо скатывают жгутом, вымешивают, правой рукой отрывают кусочки теста массой 19—20 граммов. Затем каждый такой кусочек наминают в муке, раскатывают специальной скалкой, у которой края тоньше середины, в тонкий кружочек так, чтобы его края были тоньше середины и, следовательно, расширены относительно центра и имели вид круглой лепешки с гофрированными краями.

Мякоть баранины (задняя нога, корейка, верхняя часть лопатки) мелко рубят ножом-рубаком или измельчают на куторе. Можно часть мяса пропустить через мясорубку с крупной решеткой, а наиболее жирные куски мяса измельчить ножом-рубаком или нарезать мелкими кубиками. Добавляют мелко рубленный репчатый лук, заправляют солью, молотым черным перцем, разводят холодной водой или бульоном и весь фарш хорошо вымешивают до получения однородной массы.

Баранину для мант берут жирную. Если мясо тощее, то необходимо за счет уменьшения порции мяса добавлять курдючное сало, обычно 100 граммов на килограмм мякоти мяса. Желательно в мясной фарш добавлять мелко рубленный чеснок —1,5 грамма на килограмм мяса. Можно фарш на манты приготовлять из жеребятины и молодой говядины, но с обязательным добавлением курдючного сала или внутреннего сала-сырца.

На середину раскатанного кружочка теста кладут фарш (40 граммов), края теста заворачивают со всех сторон, зажимают большим и указательным пальцами и защипывают.

Мантам можно придать и другую форму. Тесто раскатывают на квадрат. Противоположные углы квадрата защипывают. Затем тесто защипывают по краям и два последних конца соединяют.

Приготовленные манты укладывают на смазанные жиром решетки касканов. Касканы с мантами устанавливают над котлом с кипящим бульоном или водой, сверху плотно закрывают специальной

крышкой и варят на пару 30—35 минут, то есть пока тесто станет сухим и не будет прилипать к рукам.

Готовые манты укладывают на мелкую столовую тарелку, поливают сантаном и посыпают молотым перцем.

Вместо сантана можно поливать манты сметаной.

Можно использовать и кислое тесто. В этом случае манты получаются более объемными и сочными по вкусу.

45. Манты жареные (Боза)

Дрожжевое тесто 1800. Фарш 1200. Жир 150. Томат-пюре 150. Бульон 300. Уксус 3%-й 60.

Приготовленные из дрожжевого теста манты укладывают на разогретую жиром чугунную сковороду защипанным швом вниз и обжаривают до образования слегка румяной корочки, после чего манты переворачивают, добавляют томат-пюре, бульон, уксус, закрывают крышкой и доводят до готовности.

При подаче к столу манты поливают соком, в котором они жарились.

46. Балиш (пирог)
На одну порцию

Мука пшеничная 100. Вода 40. Масло сливочное для теста 20. Мясо (баранина или телятина) 110. Курица 100. Рис 15. Лук репчатый 20. Соль 3. Перец молотый 0,02.

Из муки, сливочного масла, воды и соли замешивают тесто средней густоты. Кусок теста раскатывают в виде квадратной лепешки толщиной в сантиметр и закрывают ею дно и борта сковороды. Сверху на лепешку в один слой укладывают мясной фарш, состоящий из мякоти баранины, нарезанной мелкими кубиками, промытого риса, рубленного сырого лука, заправленного немного водой, по вкусу солью и черным молотым перцем. Затем на мясной фарш укладывают слой тонких кусочков сырого мяса курицы или гуся и закрывают мясным фаршем и раскатанной в виде квадрата второй лепешкой из теста. Края лепешек защипывают, сверху делают в нескольких местах проколы и закрывают отверстия колпачками из теста.

Во время выпечки через эти отверстия в несколько приемов периодически вводят в малом количестве бульон для лучшей варки риса и мясопродуктов и повышения сочности балиша.

Выпекают балиш в духовке до готовности. Подают к столу в горячем виде.

47. Беляши

Для теста: мука пшеничная 500, молоко или вода 240, дрожжи прессованные 12, сахар 12.
Говядина или баранина 800. Лук репчатый 140. Вода 90. Перец 0,1. Соль 10. Жир для жаренья 90.

Дрожжевое тесто расфасовывают по 60 граммов, раскатывают их на кусочки в виде круглой лепешки, на середину укладывают по 65 граммов мясного фарша: края теста защипывают, оставляя середину с мясом, не покрытую тестом, как растегаи, придают вид круглого биточка и жарят на сковороде с жиром с двух сторон до готовности, причем первоначально укладывают беляш на сковороду мясом вниз.

Для приготовления фарша мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный репчатый лук, молотый черный перец, соль, молоко или холодную воду и хорошо размешивают. Выход —12 беляшей.

48. Ет-хошан (восточные слоеные пирожки с мясом)

Для теста: мука пшеничная 540, вода 180, сало баранье топленое 230, поташ озерный 15, масло растительное на смазку стола 5.

Для фарша: баранина 1450, лук репчатый 475, сало баранье топленое 100, соль 10, перец 0,5.

Из муки, воды и раствора озерного поташа замешивают крутое пресное тесто, накрывают его полотенцем, смоченным в соленой воде, и выдерживают 1,5—2 часа, затем тесто раскатывают в виде прямоугольника толщиной в 1—1,5 сантиметра, на середину вливают распущенное баранье сало, завертывают его с четырех сторон, защипывают в виде пирога, снова раскатывают и хорошо разминают до получения слоеного теста, смачивая руки в распущенном топленом сале.

Мякоть баранины нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой и обжаривают на жире до готовности вместе с рубленым репчатым луком, а затем заправляют по вкусу солью и молотым перцем.

Приготовленное слоеное тесто раскатывают кружочками, на середину укладывают приготовленный фарш, придают форму полумесяца, края защипывают и обжаривают на глубокой чугунной сковороде с жирами в духовом шкафу.

49. Орама-ет

Мука пшеничная 300. Масло сливочное 75. Вода 75. Мясо 300. Лук репчатый 100. Рис 75. Масло топленое 50. Соль и специи по вкусу.

Просеянную муку, масло сливочное и воду с растворенной в ней солью смешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто покрывают влажным полотенцем и выдерживают 2,5—3 часа. Мясо пропускают через мясорубку, смешивают с мелко нарезанным репчатым луком, промытым рисом, добавляют немного воды, соль, молотый перец хорошо вымешивают.

Пресное тесто тонко раскатывают, как на лапшу, настилают тонким слоем фарш —0,5 сантиметра, свертывают рулетом, укладывают на смазанную маслом решетку каскана и отваривают на пару до готовности 35—40 минут. При подаче нарезают кусками, поливают топленым маслом.

50. Салма с бараниной

Для теста: мука 350, бульон или вода 100, яйца 2 шт.
Баранина 450. Лук репчатый 144. Морковь 150. Картофель 800. Специи, соль по вкусу.

Из муки, яиц, соли, бульона или воды замешивают тесто немного мягче, чем для лапши. Готовое тесто разрезают на куски граммов по 100 и раскатывают палочки толщиной около сантиметра. Палочки нарезают поперек на кусочки величиной с кедровый орешек, а затем быстрым движением пальца правой руки крутят каждый орешек, чтобы получилась форма ушка.

В кипящий подсоленный бульон из баранины кладут нарезанную мелкими кубиками морковь, крупными кубиками картофель, варят 15—20 минут, добавляют нарезанный репчатый лук, салму, перец горошком, лавровый лист и доводят до готовности и вкуса. По готовности салма всплывает наверх. Подают с отварной бараниной, посыпая рубленой зеленью.

51. Самса тандырная
На одну порцию

Баранина 110. Лук репчатый 30 Соль 3. Перец черный 0,1. Вода 10. Сало курдючное 10.
Для теста: мука пшеничная 60, вода 20, соль 3, жир для смазки 3.

В южных областях Казахстана большим спросом пользуется самса, приготовленная в специальных печах — тандырах. Это высококалорийное кулинарное изделие используют как закуску к чаю.

Баранину (желательно жирную) пропускают на мясорубке через крупную решетку, добавляют мелко рубленный репчатый лук, воду, заправляют солью, молотым черным перцем и хорошо перемешивают.

Из муки, воды и соли замешивают пресное крутое тесто и раскатывают из него круглые лепешки.

На середину лепешки кладут приготовленный фарш и кусочек курдючного сала, тесто завертывают в виде треугольника и защипывают. Затем защипанные стороны самсы сбрызгивают холодной водой и наклеивают на горячие стенки тандыра, сверху снова сбрызгивают водой и закрывают тандыр плотно крышкой на 25 минут. По готовности самсу смазывают сверху жиром. Подают к столу в горячем виде.

52. Палау (плов по-казахски)
На одну порцию

Баранина 110. Масло животное 40 или сало баранье 20 и масло растительное 20. Лук репчатый 30. Морковь 50. Курага или яблоки сушеные 15. Рис 100. Специи по вкусу.

В казане с нагретым маслом обжаривают нарезанный репчатый лук. Кладут нарезанную по одному куску на порцию баранину и обжаривают до образования румяной корочки. Солят, посыпают перцем, добавляют нарезанную соломкой морковь, лук, мелко нарезанную курагу, промытый рис. Обравнивают, чтобы середина получилась горкой, заливают водой (на килограмм риса 1,5 литра воды), делают два-три прокола веселкой на всю глубину до дна для равномерного распределения жидкости, закрывают плотно крышкой и при слабом нагреве доводят до готовности. Размешивать во время варки палау нельзя.

По готовности палау перемешивают веселкой и подают к столу.

Рис в палау должен быть сухой и рассыпчатый.

53. Палау с редькой
На одну порцию

Баранина 110. Лук репчатый 30. Редьки 100. Рис 100. Масло животное 40. Специи по вкусу.

Промытый рис за 1—2 часа до варки замачивают в подсоленной воде (10 граммов соли на литр воды).

В котел кладут жиры, раскаляют их. Добавляют репчатый лук, баранину, нарезанную кусочками, и обжаривают до румяной корочки, после чего туда же кладут нарезанную соломкой и ошпаренную кипятком редьку, засыпают сверху рис, обравнивают, чтобы середина получилась горкой. Затем заливают все водой с таким расчетом, чтобы рис был покрыт сверху на 2—3 сантиметра. Котел закрывают плотно крышкой и на слабом огне доводят до готовности.

54. Палау «шалкан»

Баранина, козлятина или мясо сайги 600. Лук репчатый 150. Редька 300. Масло растительное 200. Рис 600. Соль, специи по вкусу. Зелень 30. Огурцы маринованные 300.

Промытый рис замачивают в подсоленной холодной воде (10 граммов соли на литр воды) на 2 часа. Мясо нарезают кубиками по 25—30 граммов и обжаривают на раскаленном масле до образования румяной корочки, затем солят, добавляют нарезанный репчатый лук и продолжают обжаривать минут 5, после чего кладут сверху нашинкованную соломкой бланшированную редьку, засыпают рис, хорошо обравнивают, заливают горячую воду или бульон из расчета 1:1,5 и варят при плотно закрытой крышке на слабом огне до готовности. При подаче украшают ветками зелени и маринованными огурцами.

55. Катлама с мясом

Мука пшеничная 915. Молоко 375. Яйца 4,5 шт. Масло сливочное 60. Соль 15. Мясо (говядина, баранина, конина) 1100. Лук репчатый 350. Молоко или вода 150. Соль, перец 0,5. Масло растительное 15. Масло сливочное 150.

Пресное тесто раскатывают тонким слоем, как на лапшу, и нарезают ленточками длиной 15 сантиметров и шириной 10 сантиметров. Затем на ленту из теста накладывают слой сырого мясного фарша 0,5-сантиметровой толщиной, свертывают в виде рулета, укладывают на смазанную растительным маслом решетку и на пару доводят до готовности. Можно смазать сверху сметаной и выпекать в духовом шкафу. При подаче поливают маслом.

56. Каурма самса

Мука пшеничная 300. Соль 6. Вода 120. Говядина, баранина (мякоть) 400. Рис 25. Лук репчатый 30. Мука пшеничная 3. Жир 25. Соль, специи по вкусу. Яйца для смазки 15. Жир для жарки 50.

Из муки, воды и соли приготовляют пресное тесто, как на лапшу.

Мякоть мяса пропускают через мясорубку, обжаривают на жире, солят, посыпают перцем, мукой, добавляют пассерованный репчатый лук, припущенный рис и все хорошо размешивают.

Тесто раскатывают тонким сочнем толщиной 2 миллиметра, вырезают круглой выемкой (можно гофрированной) лепешку, края смазывают яйцом, на середину укладывают фарш. Один край лепешки загибают над фаршем, прижимают края лепешки руками или специальным резцом, чтобы получился пирожок в виде полумесяца, а затем жарят в большом количестве раскаленного жира (во фритюре). Выход —12 штук.

57. Казы копченые

От каждой половины грудной клетки туши коня отрезают, не нарушая целостности костей (по суставам), ребра, начиная с 6 и кончая 17. Ребра отделяют от позвоночника и разделяют попарно: шестое с седьмым, восьмое с девятым и т. д.

С каждой пары ребер с внутренней стороны удаляют хрящи и подрезают межреберную ткань, начиная от места соединения ребер с позвоночником, до места соединения их с хрящом, но не до конца. Надрез производят с таким расчетом, чтобы парные ребра были соединены между собой мышечной тканью (для кос-казы). Казы изготавливают из отдельного ребра. Толстые казы разрезают узкими полосами, а тонкие — широкими. Подготовленные таким образом ребра посыпают посолочной смесью и выдерживают 24 часа. Готовые конские ребра вкладывают в кишечные оболочки — конские черевы или говяжьи круги, концы кишок перевязывают шпагатом, придают дугообразную форму, затем казы помещают в коптильные камеры и коптят густым дымом при 50—60°С 12—18 часов. Охлаждают при температуре не выше 12°С 2—3 часа.

58. Шужук

Конское мясо освобождают от костей, жил, соединительных тканей, жира и нарезают куски по 300—400 граммов, солят сухим посолом, плотно укладывают в емкости и выдерживают 3—4 суток при 3—4°С.

Для посола на 100 килограммов мяса расходуют 3,5 килограмма соли, 50 граммов селитры и 150 граммов сахара.

Посоленное мясо измельчают вручную или на мясорубке, затем смешивают с измельченным жиром. Подготовленным фаршем плотно набивают кишечную оболочку и

связывают в виде колец. Навешанные на рамы батоны подвергают осадке в течение 3—4 часов при температуре не выше 10—12°С и коптят густым дымом при 50—60°С 12—18 часов.

Шужук, предназначенный для реализации в копченом виде, после копчения охлаждают и сушат, а реализуемый в копчено-вареном виде — варят паром или в воде при 80—90°С в течение 60—80 минут до достижения в толще батона 70—72°С. Сваренный шужук охлаждают и вторично коптят при 50—60°С 12—18 часов. Затем сушат при 12°С и относительной влажности воздуха 75 процентов 2—3 суток.

59. Карта

Готовится из необезжиренной прямой кишки или кишок толстого отдела кишечника конской туши упитанностью не ниже первой категории. Прямую кишку освобождают от содержимого, выворачивают, тщательно промывают в холодной проточной воде, затем солят сухим посолом из расчета 4 килограмма соли на 100 килограммов 2—3 суток при температуре 2—4°С.

После посола карту вымачивают 2 часа, тщательно промывают в холодной воде, перевязывают с обоих концов, слегка подсушивают и коптят густым дымом.

60. Карта в свежем виде

Толстую кишку туши копя тщательно очищают, промывают теплой водой, выворачивают, перевязывают шпагатом концы, солят сухим посолом и подсушивают. Перед употреблением вымачивают, промывают в холодной воде и варят.

61. Жал

От подгривной шейной части конских туш вырезают куски жира продольной формы с ровно обрезанными краями с прирезью мышечной ткани не более 10 процентов к массе сырья. Куски конского жира солят смешанным посолом, предварительно натирая посолочной смесью, состоящей из 2,5 килограммов соли, 50 граммов селитры и 150 граммов сахара на 100 килограммов сырья. Натертые куски плотно укладывают в емкости, выдерживают 2—3 суток. После чего вымачивают 2 часа, промывают, подпетливают шпагатом, подсушивают и коптят. Перед употреблением шпагат снимают, жал погружают в горячую воду и варят 2—2,5 часа. Подают как холодную закуску.

62. Жая и сур-ет

Куски конского мяса, хорошо просоленные, подсушенные и копченые, перед употреблением освобождают от шпагата, промывают, погружают в горячую воду и варят 2—2,5 часа. Охлаждают в этом же отваре.

63. Куллама

Конина 900. Лук репчатый 120. Морковь 120. Бульон 500. Масло сливочное 75. Соль, перец по вкусу. Для теста: мука пшеничная 500, бульон мясной 150, яйца 3 шт.

На столе в муке делают воронку, вбивают в нее сырые яйца, вливают соленый бульон и замешивают тесто немного мягче, чем на лапшу. Готовое тесто разрезают на кусочки по 100 граммов и раскатывают в палочки толщиной с мизинец. Палочки разрывают на кусочки величиной с фасолину и большим пальцем руки крутят каждый, придавая ему форму ушек, которые закладывают в кипящую воду, дают вскипеть, воду сливают, промывают в кипятке, заливают кипятком и варят до готовности, откидывают на дуршлаг и заправляют маслом.

Варсную жирную конину нарезают поперек волокон тонкими кусками. В мясной бульон кладут нарезанные репчатый лук, морковь, перец, лавровый лист и варят 20—25 минут. После чего в бульон кладут мясо, отварную крупную салму и тушат до готовности при закрытой крышке.

64. Казылык из конины

Жирную конину (грудинку) мелко нарезают, солят, посыпают перцем, хорошо перемешивают и выдерживают в холодном месте 5—6 часов. Приготовленным мясом наполняют кишки, как колбасу, уплотняют, концы перевязывают шпагатом в виде колец и вывешивают на ветру на солнце для вяления.

При подаче отваривают в подсоленной воде.

65. Вяленое мясо

Мясо нарезают тонкими кубиками, солят и сушат на ветру. Для чего нарезанные куски опускают в соленый раствор — тузлук и держат до тех пор, пока оно не пропитается солью, потом раскладывают на стеллаже на сквозняке, покрывают сверху марлей, смоченной в соленой воде, с мелко рубленным чесноком, периодически переворачивая куски мяса для равномерного просыхания.

66. Сорпа-нарын

Конину, верблюжатину, говядину или баранину нарезают мелкими кусочками, подпыляют (пересыпают) пшеничной мукой, заливают водой и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, перец, чеснок, нарезают хрен и доводят до готовности. Можно добавлять вареный горох, рис или лапшу.

67. Жауырын фаршированный (баранья лопатка, фаршированная овощами)

Баранина 600. Баранина для котлетной массы 100. Хлеб пшеничный 25. Вода 30. Лук репчатый 280. Морковь 185. Тыква 100. Редька 150. Сливочное масло 50. Томаты 350. Огурцы 350. Зелень, соль и *специи по вкусу.*

У лопатки, желательно молодого барашка, с внутренней стороны делают два надреза и развертывают мякоть в обе стороны, слегка отбивают, кладут слой котлетной массы и смесь овощей (лук репчатый, морковь пассерованную, тыкву очищенную, нарезанную кубиками, редьку бланшированную), охлажденные и заправленные сливочным маслом и специями, завертывают в виде рулета, перевязывают шпагатом, обжаривают в жарочном шкафу до готовности. В процессе жарки периодически поливают выделяющимся соком и бульоном. Жареный рулет нарезают, укладывают на блюде, украшают огурцами, томатами, веточками зелени и подают к столу.

Блюда из говядины

Правильный выбор мяса во многом обеспечивает качество готового блюда. Так, мясной отвар можно получить практически при использовании любого доброкачественного мяса, но для того чтобы бульон обладал достаточной крепостью, ароматичностью и хорошим вкусом, приходится учитывать специфические свойства тех мясных продуктов, из которых его готовят. Известно, что для наваристых, крепких, душистых бульонов наиболее пригодна говядина, причем такие ее части, как огузок с сахарной костью, задняя часть кostреца и оковалок с костью. Хорошие, вкусные отвары получаются также при варке говяжьей лопатки и грудинки.

Для прозрачных бульонов и большинства супов лучше всего использовать заднюю часть тазобедренного отруба с костью, которую называют «сахарной», переднюю часть этого отруба с костью, плечевой и лопаточный отруба. Для щей и борща требуется жирное мясо (передняя часть грудного отруба, так называемое челышко). Готовят супы также из реберного участка лопаточного отруба и пашины.

Жареные мясные блюда лучше всего готовить из говяжьей вырезки, филе, внутренней части среднего участка и верхней части переднего участка тазобедренного отруба.

Наилучшая, самая мягкая и нежная часть говяжьей туши — филейная вырезка — используется для жарки либо целиком, либо порционными или более мелкими кусками.

Для жарки целиком, а также порционными кусками (натуральными и в сухарях) используют толстый и тонкий край.

Для жарки отбитыми порционными кусками (в сухарях и натуральными) и мелкими кусками употребляются верхняя и внутренняя части задней ноги.

Для приготовления котлетной массы, фаршей и для оттяжки бульона употребляются шея, пашина, обрезки.

Тушеное мясо можно приготовить из наружной части среднего участка тазобедренного отруба и из передней части грудного отруба. Бефстроганов — из внутренней части среднего участка и верхней части переднего участка тазобедренного отруба.

Для рубленых изделий — котлет, битков, зраз, тефтелей, рулета, а также фаршей и начинок, можно использовать нижнюю часть переднего участка и заднюю часть тазобедренного отруба, плечевой отруб, пашину, мякоть с голяшки и зареза. Студни обычно приготовляют из голяшек.

Бульон из телятины мало наварист. Жарят телятину обычно в духовке, а варят на небольшом огне, опуская мясо в кипящую воду. Предплечье и голень используют для приготовления студней.

Холодные блюда и закуски

Вкусно приготовленные, красиво оформленные и умело подобранные закуски не только питательны, но и повышают аппетит, вызывают усиленное сокоотделение желудка.

Большое значение для оформления закусок имеет правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки продуктов. Разнообразные гарниры и приправы позволяют не только красиво оформлять блюда, но и обогащают их

витаминами, углеводами, органическими кислотами, минеральными солями и др. Гарниром для холодных блюд могут служить свежие, вареные и консервированные овощи, салат, зелень петрушки и сельдерея, желе, соус майонез, лимоны, яйца и различные приправы.

Овощи для оформления блюд на гарниры нарезают различной формы простым или карбовочным ножом в виде соломки, кубиков, ломтиков, лапок, звездочек, лент, цветков, кружков гладких и карбованных и др. Подготовленные гарниры раскладывают с учетом сочетания цвета овощей и зелени, чтобы придать контрастность и наиболее привлекательный внешний вид.

Блюда украшают с таким расчетом, чтобы борта посуды полностью не закрывались, так как красивые борта фарфоровой посуды в сочетании с умело расположенными красочными гарнирами придают оформленным блюдам особую привлекательность.

В то же время при оформлении праздничных блюд не следует загромождать кулинарные изделия как излишними гарнирами, так и фигурами не соответствующих размеров и не гармонирующих с данным изделием.

Блюда оформляют так, чтобы помещенное на нем изделие не было слишком закрыто гарниром или элементами его украшения (цветы, зелень, ломтики лимона, грибы и др.). Для большей наглядности изделие должно быть немного приподнято над окружающим его гарниром.

Для холодных блюд используют овальную фарфоровую, фаянсовую, из нержавеющей стали и мельхиоровую посуду или десертные тарелки. Объем закусок на одну порцию должен быть небольшим.

Подают холодные блюда и закуски охлажденными до 10—12° С.

Бутерброды

Бутерброды — наиболее распространенная закуска. Приготовляют их из хлеба с маслом, колбасой и другими мясными и рыбными гастрономическими товарами, мясными кулинарными изделиями, яйцами и другими продуктами.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб. Он должен быть не слишком мягким, чтобы его было легче нарезать, и не очень черствым. Нарезают хлеб ломтиками толщиной 1—1,5 сантиметра. Наиболее удобно нарезать хлеб, выпеченный батонами и ржаной.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 минут до подачи.

При хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Бутерброды с жирными продуктами (шпик, грудинка, корейка) приготовляют на ржаном хлебе. Для бутербродов со всеми остальными видами продуктов чаще всего используют пшеничный хлеб.

Для всех бутербродов, за исключением бутербродов с жирными продуктами, рекомендуется на ломтик хлеба намазать сливочное масло (5—10 граммов), а на него укладывать продукт так, чтобы он целиком покрывал бутерброд; без масла готовят бутерброды со шпиком, корейкой, грудинкой, с жирной ветчиной и т. п.

Форму бутербродам можно придать любую: прямоугольнички, квадраты, кружки — как вам нравится. Смазанные маслом, паштетами и пастами кусочки хлеба на некоторое время поставьте в холодильник, чтобы масло застыло. Украшают бутерброды зеленью, консервированными фруктами, ломтиками яблок, помидоров, лимонов, апельсинов.

68. Бутерброд с ростбифом

Говядина жареная 30. Майонез 5. Зелень 1. Хлеб 30.

Ростбиф нарезают по одному куску на бутерброд и укладывают на хлеб, сверху украшают из конверта майонезом или майонезом, смешанным с горчицей, а также ломтиком огурца или строганым хреном.

69. Бутерброд ассорти

Говядина жареная 10. Язык отварной 10. Колбаса 10. Масло сливочное 5. Огурцы, помидоры 10. Хлеб 30. Зелень 1.

На хлеб, намазанный маслом, укладывают тонко нарезанные мясные продукты и украшают овощами.

70. Бутерброд с языком

Язык отварной 20. Салат овощной с майонезом 20. Хлеб 30.

На хлеб кладут ломтик языка, а сверху — салат из сырых овощей: моркови, зеленого лука, свежих огурцов, помидоров, сладкого болгарского перца и майонеза.

71. Бутерброд с колбасой

Колбаса 30. Хлеб 30.

С колбас срезают шпагат, концы оболочек, а затем с части батона, подлежащей нарезке, удаляют оболочку. Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, опускают на 1—2 минуты в горячую воду, после чего оболочку надрезают вдоль и удаляют. После удаления оболочки колбасу нарезают. Толстые батоны вареной колбасы — поперек одним куском на бутерброд, тонкие — наискось, по 2—3 ломтика, полукопченые и копченые колбасы — наискось, по 2—3 тонких ломтика. Снимать оболочку со всего батона баз надобности не следует, так как без нее колбаса быстро портится.

Нарезанные ломтики колбасы укладывают на хлеб в той же последовательности, в какой они были нарезаны.

72. Бутерброд с сырокопченой колбасой

Колбаса 15. Желтковая паста 10. Огурцы консервированные 10. Хлеб 30.

На хлеб укладывают нарезанную тонкими ломтиками колбасу и огурцы. Сверху бутерброд украшают желтковой пастой, выпущенной из кондитерского мешка.

Желтковую пасту готовят из яиц (желтки)— 800 и масла сливочного —250 граммов. Из круто сваренных яиц отделяют желтки, протирают их, солят и соединяют со сливочным маслом, очень тщательно размешивая.

73. Бутерброды дорожные

Ростбиф, или телятина, или свинина жареные, или ветчина, или колбаса, или паштет 30. Масло сливочное 10. Хлеб или городская булка 50.

Городские булки надрезают сбоку на три части и вкладывают в них жареное мясо, ветчину, колбасу, паштет, сливочное масло, шпроты, икру, сыр и т. д. Эти бутерброды можно готовить и с биточками, мясными котлетами, шницелем мясным рубленым и другими изделиями.

Ка́ждый бутерброд завертывают в бумагу.

74. Сандвичи

Закрытые закусочные бутерброды приготовляют из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба. Хлеб нарезают на полоски шириной 5—6 сантиметров, толщиной около 0,5 сантиметра, обычная форма и размер спичечной коробки. На полоски хлеба наносят тонкий слой сливочного масла, взбитого как для крема, приготовленного для вкуса

с готовой горчицей, тертым хреном, соусом «Южный» и т. п.

Продукты подбирают так, чтобы они обязательно сочетались между собой по вкусу:

ветчина вареная и масло с добавлением горчицы;

колбаса вареная и масло с добавлением горчицы;

ростбиф жареный и язык вареный;

жареные телятина и свинина;

мясо жареное и масло сливочное с «Южным» соусом;

курица жареная (филе) и масло сливочное;

икра кетовая со сливочным маслом.

При подаче готовые сандвичи, 2—3 на порцию, укладывают на десертную тарелку, покрытую полотняной или круглой бумажной салфеткой, и украшают веточками зелени петрушки.

75. Канапе с сыром и ветчиной

На одну порцию

Сыр голландский 15. Ветчина 20. Масло сливочное 10. Соус майонез 10. Маслины 10 или лук зеленый 12. Яйца $^1/_4$ шт. Зелень 3. Батон 60. Масло сливочное (для обжарки) 5.

Эту закуску лучше приготовлять на поджаренном хлебе — гренках. Еще лучше использовать специальный хлеб, так называемый тост, изготовляемый примерно по той же рецептуре, что и батоны, но более плотный и сдобный. Тост при нарезке не крошится.

Усыхание батона (тоста) при обжарке составляет 50 процентов.

Батон нарезают тонкими ломтиками сантиметровой толщины в виде прямоугольника, ромба, кружочка или другой фигуры и обжаривают на сливочном масле с двух сторон до образования румяной корочки, чтобы гренки хрустели на зубах. Охлажденные гренки смазывают слоем сливочного масла или соуса майонез, укладывают на них полосками ветчину, сыр, маслины, вареные яйца и мелко нарезанную зелень.

Канапе можно сверху покрывать сеткой из ланспига. При подаче на стол укладывают на закусочную тарелку, покрытую льняной салфеткой.

76. Подача консервов

Банку с консервами надо вскрывать так, чтобы не повредить и не деформировать мясо. У банки с паштетом или рубленой ветчиной лучше всего срезать оба конца при помощи специального ножа. Удалив одно срезанное донце, можно опорожнить банку, не повредив содержимого, если ввести в нее второе срезанное донце. Мясные консервы в желе легче выложить, срезав только одно донце. Поместить банку в теплую воду, а когда желе станет жидким, перелить его в другую посуду. Куски мяса выложить из банки и нарезать. Застывшим желе вновь залить мясо. Мясные консервы, выложенные из банки, нарезанные и уложенные на блюда, подают, украсив зеленью, лапками огурцов, дольками помидоров.

77. Студень мясной

Ноги, уши, губы, путовой сустав туши 1200. Морковь 40. Петрушка, коренья 30. Лук репчатый 40. Чеснок 5. Лавровый лист 0,2. Перец 0,5. Соль 20.

Промытый и очищенный сбой разрубают на куски, заливают холодной водой и дают быстро закипеть. Хлопья пены тщательно снимают шумовкой и продолжают варку 4—5 часов при самом слабом кипении. Жир также снимают в отдельную посуду, чтобы от длительного кипения он не осалился.

Отваренные мясные продукты вынимают, отделяют мясо от костей

и нарезают его на более мелкие кусочки. Кости снова кладут в бульон, добавляют подпеченные до образования корочки коренья, соль, перец горошком, морковь и продолжают варку еще 2 часа. После этого бульон процеживают, добавляют мелко рубленный чеснок, лук, соль, лавровый лист, нарезанные кусочки мяса и снятый жир, доводят до кипения, разливают студень в формы и охлаждают.

Студень нарезают наискось ломтиками на порции и отдельно к нему подают соус-хрен с уксусом, горчицу, соленые огурцы. Блюдо украшают зеленью.

78. Паштет из печенки

Печень говяжья 850. Телятина или свинина мясная 300. Сало шпик 150. Лук репчатый 120. Морковь 90. Яйца 1 шт. Молоко или бульон 50. Масло сливочное 100. Перец черный 0,2. Соль 10. Мускатный орех 0,5.

Первый вариант. Нарезанные овощи и шпик припускают до полуготовности, добавляют нарезанную кубиками печенку, специи, молоко или бульон и доводят до готовности. Затем смесь пропускают через мясорубку 2—3 раза, соединяют массу со сливочным маслом и оформляют вареными яйцами и зеленью.

Второй вариант. Нарезанный шпик поджаривают, кладут очищенные морковь, петрушку, репчатый лук и пассеруют до полуготовности, добавляют нарезанную кубиками телятину или свинину, молоко или бульон и припускают около часа, после чего добавляют нарезанную печенку, 50 граммов сливочного масла, молотый перец, толченый мускатный орех, соль и доводят до готовности.

По готовности массу слегка охлаждают, пропускают 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой, хорошо взбивают и охлаждают. Затем паштет раскатывают в виде батона и хранят в холодильнике.

При подаче к столу остуженный паштет нарезают кусками толщиной 5—6 сантиметров горячим ножом.

Паштетную массу можно укладывать в корзиночки из слоеного теста и оформлять сеткой из желе. Рулет из паштета покрывают оболочкой мясного желе. Брусочек паштета оформляют сливочным маслом, как пирожное, охлаждают, нарезают на порции.

79. Рулет из рубца

Рубец очищенный 1900. Язык 150. Мясо 200. Лук репчатый 160. Маргарин 20. Желе мясное 100. Мука пшеничная 10. Яйца 2 шт. Шпик 120. Черный перец 2. Душистый перец 2. Анис, тмин 2. Морковь 40.

Ошпаренный, хорошо очищенный и промытый рубец раскладывают на столе, срезают толстые места и обрезают в виде прямоугольника. Обрезки рубца варят до полной готовности, нарезают в виде лапши, добавляют нарезанные язык или мясо, морковь, пассерованный лук, мясной ланспиг, пшеничную муку, смешанную с сырым яйцом, и заправляют фарш по вкусу молотым душистым и черным перцем, анисом.

Поверхность рубца покрывают тонкими пластами шпика, тонким слоем укладывают фарш и сворачивают рулетом, завертывают в салфетку, часто и туго перешнуровывают шпагатом и варят 4—5 часов.

80. Ассорти мясное

Язык отварной 150. Свинина жареная 150. Курица жареная 300. Колбаса любительская 150. Ветчина 120. Яйца вареные 2 шт. Помидоры 300. Огурцы 300. Салат из капусты 300. Чернослив или маслины 110. Зеленый горошек (консервы) 180.

Соус-хрен 180. Зелень разная 60. Салатная заправка 60.

Язык говяжий отварной, свинину жареную, колбасу и ветчину режут поперек волокон тонкими ломтиками, курицу жареную рубят на куски по 25 граммов. Чернослив моют несколько раз в горячей воде и охлаждают.

На фарфоровое блюдо укладывают подготовленные мясные и овощные продукты, чередуя их по контрастным окраскам.

Овощи и мясные продукты не должны закрывать борта посуды. Часть мясных продуктов, нарезанных тонкими ломтиками, огурцы и яйца корбуют (нарезают узорами).

Ассорти мясное украшают листьями салата, зеленым луком, петрушкой и черносливом. Овощи и мясо для сочности сбрызгивают салатной заправкой и сбоку кладут соус-хрен с уксусом.

В ассорти мясное могут входить и другие продукты, как, например, паштет из печенки, фаршированная птица, баранина, телятина и мясное желе.

81. Ростбиф холодный с гарниром

Говядина (тонкий край) 1250. Сало растительное 10. Маринад (огуречный рассол) 100. Уксус 3%-й 400. Морковь 20. Лук репчатый 30. Лавровый лист 0,1. Соль 10. Перец горошком 0,2. Корица и гвоздика 0,2. Гарнир из овощей 900. Соус майонез с корнишонами 180.

Тонкий край говядины зачищают от пленок и погружают в прокипяченный, охлажденный маринад на 4—6 часов. Мясо вынимают, кладут в сотейник с жиром, подливают немного выделившегося из мяса сока, ставят в жарочный шкаф с температурой 300°С и жарят до готовности, периодически переворачивая куски мяса для равномерного образования поджаристой корочки.

Жареное мясо охлаждают, нарезают поперек волокон тонкими ломтиками, укладывают в овальное блюдо или лоток и гарнируют салатом из капусты, зеленым горошком, помидорами, огурцами, мясным желе, украшая веточками зелени петрушки.

Отдельно в соуснике подают майонез с корнишонами.

82. Говядина заливная по-алма-атински

Говядина 650. Желе мясное 450. Яйца 1,5 шт. Фарш: зеленый горошек 90, морковь 75, огурцы соленые 75, перец болгарский консервированный 60, соус майонез 60, соус «Южный» 15. Зелень 30. Соус майонез с корнишонами 300.

Говядину (части задней ноги) отваривают целым крупным куском, охлаждают и нарезают поперек волокон тонкими ломтиками по 50 граммов.

Отварную морковь, соленые огурцы, перец консервированный нарезают мелкими кубиками, смешивают с зеленым горошком, заправляют соусом майонез и «Южный», распущенным мясным желе и доводят фарш до вкуса.

Затем на подготовленные ломтики мяса укладывают по 50 граммов овощного фарша, заворачивают в виде батончиков и укладывают на противень швом вниз, заливают наполовину мясным желе, укладывают сверху кружочки вареного яйца, веточки зелени, снова заливают мясным желе и охлаждают.

На порцию вырезают один батончик и подают отдельно с соусом майонезом, корнишонами и зеленью.

83. Язык заливной

Язык говяжий 900. Бульон мясной 750. Желатин 30. Коренья 30. Лук репчатый 15. Уксус 3%-й 9. Яйца (белки) 2 шт. Лимон 0,5 шт. Яйца 1 шт. Морковь 100. Огурцы свежие 100. Зеленый горошек 60. Зелень петрушки 60. Соус-хрен 60.

Язык говяжий (без горловины) промывают, кладут в посуду с горячей водой, дают закипеть и варят без кипения жидкости с добавлением кореньев, лука и специй. Соль кладут в конце варки. Отварные языки охлаждают в холодной воде и, пока они не остыли, с них снимают шероховатую кожицу. Языки очищенные режут по 2 ломтика на порцию и охлаждают.

Из осветленного яичными белками мясного бульона с добавлением набухшего желатина приготовляют ланспиг.

Очищенные вареные яйца режут кружочками, заливное украшают морковью, свежими огурцами и лимоном. Уборочный материал раскладывают на блюдо, заливают тонким слоем ланспига, охлаждают. Продукты, застывшие в желе, вырезают ножом и переносят их для украшения ломтиков вареного языка.

В противень наливают ланспиг сантиметровым слоем и охлаждают. В него укладывают порциями язык с промежутками до 5 сантиметров, мясо красиво украшают подготовленным уборочным материалом, и в два приема продукты полностью покрывают полураспущенным ланспигом, производя охлаждение заливного.

Порции языка вырезают на противне с желе, делая разрез, отступив от мяса на 2 сантиметра в виде зигзагообразной линии. Заливное подают на закусочной тарелке с гарниром или без него.

Отдельно подают соус-хрен с уксусом, зеленый горошек, украшенный петрушкой.

84. Язык с гарниром

Зачищенный вареный язык нарезают по 2—3 пластика на порцию, укладывают в фарфоровое блюдо и гарнируют солеными огурцами или корнишонами, маринованными или свежими помидорами, нарезанными дольками, зеленым консервированным горошком, стручками фасоли, мелко нарезанным мясным желе и др.

Украшают блюдо листьями салата и мясным желе, нарезанным карбовочным ножом. В соуснике подают соус майонез с корнишонами или соус-хрен с уксусом.

85. Зельц

Мясо говяжьих голов 1500. Мясо свиных или говяжьих ножек, свиные шкурки, ушки 1750. Говяжий рубец или свиные желудки 1750. Соль 100. Перец черный молотый 15. Перец душистый молотый 10.

Рубцы или свиные желудки, мясо говяжьих голов, клеедающие субпродукты — свиные шкурки и ушки, свиные или говяжьи ножки тщательно промывают, шкурки, ушки, кроме того, предварительно опаливают. Каждый вид подготовленных продуктов варят отдельно: рубец —3—3,5 часа; мясо говяжьих голов —2—2,5 часа; свиные шкурки и ушки —1—1,5 часа.

Сваренные продукты вынимают из бульона и охлаждают. Бульон от варки клеедающих продуктов сохраняют.

Рубец, свиные желудки, мясо говяжьих голов нарезают кубиками по 1—1,2 сантиметра. Шкурку, ушки, мясо от ножек пропускают через мясорубку. Затем все хорошо перемешивают, добавляют соль, специи, бульон от варки клеедающих продуктов 10—15 процентов к весу сырья. Бульон от варки рубца или свиных желудков не используют.

Для оболочки берут свиной пузырь или говяжью спиногу, которые тщательно обрабатывают и промывают. Оболочку наполняют фаршем и хорошо зашивают толстыми нитками, чтобы фарш не вытекал. Приготовленный зельц кладут в свободную кастрюлю, заливают горячей водой, придавливают деревянной крышкой с грузом, чтобы не всплы-

вал, и кипятят 3—4 минуты, а затем варят 1—2 часа, в зависимости от массы зельца (на каждый килограмм зельца — один час варки) при температуре воды 85—90°С (при сильном кипении оболочка может лопнуть). У готового зельца при наколе поварской иглой выходящий бульон будет светлым. Сваренные батоны зельца вынимают из кастрюли, кладут на доску, прижимают сверху доской с грузом (на каждый килограмм зельца —300—350 граммов груза). В таком положении зельц держат 10—12 часов при + 3—4°С. Затем чистым полотенцем с поверхности удалить желе и жир. Зельц готов к употреблению.

Можно приготовлять зельц без оболочки, сформовав его, пользуясь эмалированной посудой. В этом случае фарш должен быть предварительно проварен в кастрюле 50—60 минут. Можно использовать целлофан.

86. Винегрет с мясом (первый вариант)

Мясо отварное 150. Картофель 200. Свекла 150. Морковь 100. Капуста квашеная 100. Лук репчатый 150. Огурцы соленые 100. Масло растительное 75. Уксус 3%-й 50. Сахар 5. Горчица готовая 20. Перец молотый 0,2.

Свеклу, морковь и картофель варят по отдельности, откидывают на дуршлаг, ополаскивают холодной водой, очищают и нарезают тонкими ломтиками.

Свеклу смачивают растительным маслом, чтобы она менее окрашивала другие овощи. Соленые огурцы очищают от загрубевшей кожицы, разрезают вдоль на четыре части, удаляют семя и нарезают пластиками. Лук репчатый нарезают кольцами (можно смочить уксусом, чтобы немного замариновался).

Квашеную капусту перебирают, крупные куски измельчают.

Мясо нарезают пластиками. Затем все подготовленные продукты смешивают вместе, посыпают молотым перцем и заправляют горчичной заправкой (в растительное масло добавляют готовую горчицу, растертую с сахаром и разведенную уксусом).

В винегрет можно добавлять взамен других продуктов зеленый горошек, вареный горох, отварную фасоль и другие маринованные овощи.

87. Винегрет с мясом (второй вариант)

В вазу положить горкой тонкие ломтики вареного картофеля и моркови, соленых огурцов, квашеной капусты, а также жареного мяса (говядина, телятина, баранина, нежирная свинина), смешанные с частью нарезанного салата, соусом майонез с добавлением молотого перца и «Южного» соуса. Сверху винегрет посыпать мелкорубленым мясным желе и украсить листьями зеленого салата. Вокруг горки разместить букетами гарнир, состоящий из моркови и свеклы, нарезанных карбовочным ножом, тонких ломтиков огурцов или корнишонов и долек яйца. Между букетами гарнира уложить половинки маринованных слив или маслин

88. Салат по-чешски

Телятина или говядина жареные 110. Ветчина 225. Яблоки 60. Зеленый горошек 50. Огурцы соленые 70. Картофель вареный 80. Майонез 170. Ветчина (для украшения) 55.

Ветчину, жареное мясо, очищенные яблоки, соленые огурцы и отварной картофель шинкуют соломкой, затем добавляют зеленый горошек и заправляют все майонезом. Салат укладывают в салатник и украшают ветчиной, огурцами, помидорами и майонезом.

Если салат используют для бутербродов, то все продукты нарезают кубиками.

89. Салат мясной

Мясо готовое 360. Картофель вареный 260. Огурцы соленые 240. Салат 60. Шейки раковые или крабы 60. Майонез 360. Соус «Южный» 30. Перец молотый черный 0,1. Маринованные фрукты (виноград, слива и др.) 60.

Вареное, тушеное или жареное мясо (говядина, телятина, нежирная баранина, свинина или кролик) нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы очищают от загрубевшей кожицы, разрезают вдоль на четыре части, удаляют семена и нарезают пластиками, так же нарезают и картофель. Затем картофель, огурцы, мясо и нарезанный салат смешивают вместе, перчат, заправляют соусом майонез, смешанным с соусом «Южный», и укладывают горкой в салатник, сверху смазывают оставшимся майонезом и украшают ломтиками мяса, дольками вареных яиц, раковыми шейками и маринованными фруктами.

Для смягчения остроты вкуса в майонез при заправке можно добавить немного сметаны.

90. Салат «Алма-Ата»

Говядина вареная 300. Картофель отварной 90. Огурцы соленые 90. Яйца 3 шт. Морковь вареная 60. Фрукты маринованные 150. Зеленый горошек 90. Яблоки свежие 60. Салат зеленый 40. Маслины 60. Перец болгарский 90. Огурцы свежие 60. Помидоры свежие 90. Соус майонез 240. Соус «Южный» 60. Желе мясное 180.

Отваренные мясо, картофель, морковь, соленые или маринованные огурцы, болгарский перец, свежие яблоки нарезают соломкой, смешивают все вместе и заправляют соусами — майонез и «Южный». Подготовленную массу укладывают на листья салата в салатник горкой, сверху майонезом, смешанным с мясным желе, наносят рисунок и оформляют ломтиками мяса, дольками вареных яиц, маслинами, консервированными фруктами, зеленым салатом, свежими яблоками, огурцами и помидорами.

91. Салат «Осень».

Мясо вареное 300. Капуста свежая 600. Морковь 100. Яблоки свежие или маринованные 100. Сахар 20. Масло растительное 50. Соль, перец черный по вкусу. Лук зеленый или перец болгарский сладкий 100. Уксус 3%-ный 100.

Верхнюю часть кочана капусты нарезают соломкой, добавляют сахар, соль (15 граммов на килограмм), уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не станет мягкой, но не потеряет хруста. Охлажденную капусту смешивают с шинкованными соломкой яблоками, морковью, болгарским перцем или зеленым луком, вареным мясом и заправляют растительным маслом или майонезом.

92. Салат из маринованной свеклы с мясом

Свекла припущенная 1000. Масло растительное или майонез 100. Зелень 15. Говядина вареная 250. Для маринада: вода 150, уксус 3%-ный 350, сахар 10, соль 10, перец душистый 0,1, лавровый лист 0,1, гвоздика или корица 0,1.

В горячую воду кладут сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист, перец горошком, доводят до кипения и оставляют при закрытой крышке для настаивания на 4—5 часов. После этого маринад процеживают и добавляют к нему уксус.

Припущенную, нашинкованную вареную или печеную свеклу нарезают соломкой, брусочками или кубиками, заливают горячим маринадом, чтобы слой его был на 1—2 сантиметра выше уровня свеклы и выдерживают в холодном месте 2—3 дня.

При подаче маринованную свеклу смешивают с нарезанным брусочками вареным мясом, заправляют растительным маслом или майонезом, посыпают зеленью.

93. Печенка фаршированная

Печенка говяжья 1000. Шпик 280. Лук репчатый 260. Масло растительное 100. Мука пшеничная 60. Петрушка (корень) 15. Соль и специи по вкусу. Гарнир 500.

Обработанную печенку нарезают длинными пластиками толщиной 15 миллиметров и слегка отбивают. На печенку укладывают отбитый пласт шпика толщиной 5 миллиметров, сверху слой пассерованного лука, посыпают солью, свертывают в виде рулета, обвязывают шпагатом и обжаривают во фритюре до образования румяной корочки. Затем рулет кладут в сотейник, добавляют бульон, чтобы покрылась печень, а также лук, петрушку, специи и тушат до готовности. Остывший печеночный рулет нарезают кружочками и гарнируют солеными огурцами, помидорами или салатом из капусты.

Горячие закуски

Горячие закуски приготовляют обычно небольшими порциями. Продукты нарезают небольшими ломтиками, брусочками или соломкой. Горячие закуски готовят перед самой подачей и никогда не подогревают. Подают их обычно в той посуде, в которой они приготовлялись — порционные сковородки, кокотницы, кокильницы и др.

94. Ветчина, жаренная с помидорами

Ветчина вареная 600. Помидоры свежие 800. Горчица столовая 120. Жир 90. Перец, зелень.

Ветчину нарезают ломтиками по 15—20 сантиметров, смазывают столовой горчицей и обжаривают на сковороде с жирами. Свежие помидоры разрезают пополам или на четыре части, удаляют семена и сок, посыпают солью, перцем, обжаривают.

Подают ветчину на той же сковороде, на которой она жарилась. Сверху кладут жареные помидоры и посыпают зеленью.

95. Колбаса, жаренная с луком

Колбаса вареная 660. Жир 50. Горчица столовая 120. Лук репчатый 750. Жир 600 (для лука фри). Зелень 30.

Вареную колбасу нарезают поперек батона кружками, толщиной 0,5—0,6 сантиметра, смазывают густой горчицей и обжаривают на жирах. При подаче на колбасу кладут пассерованный или фри репчатый лук, посыпают зеленью.

96. Форшмак

Говядина вареная 300. Картофель вареный 600. Филе сельди 90. Лук репчатый пассерованный 90. Сметана 180. Яйца 3 шт. Масло сливочное 90. Сухари молотые 12. Сыр советский 30. Специи по вкусу.

Холодную отварную говядину и очищенный отваренный картофель, филе сельди и пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку с паштетной решеткой.

В полученную пюреобразную массу кладут яичные желтки, сметану, соль, молотый черный перец

и хорошо размешивают. Затем добавляют взбитые белки и массу раскладывают в подготовленные порционные сковороды. Сглаженную поверхность форшмака смазывают желтками, посыпают тертым сыром, сбрызгивают сливочным маслом и ставят запекать в жарочный шкаф на 20 минут.

После готовности форшмак поливают распущенным маслом. Если форшмак служит холодной закуской, то его обычно раскладывают на противни, а затем нарезают на порции и украшают сливочным маслом, как пирожное.

97. Лангет с помидорами

Говядина (вырезка) 240. Жир 18. Масло сливочное 12. Помидоры 200. Соль, перец, зелень по вкусу.

Вырезку нарезают поперек волокон по одному куску на порцию, слегка отбивают, солят, перчат и жарят на жирах с двух сторон до готовности. Помидоры разрезают дольками, удаляют семена, солят, перчат и непосредственно перед подачей обжаривают с обеих сторон на масле. При подаче на кусочек мяса кладут дольки жареных помидоров, посыпают зеленью.

98. Ассорти мясное в соусе

Телятина 90. Язык 50. Почки 120. Ветчина 50. Грибы консервированные 50 или грибы белые свежие 90. Масло топленое 25. Соус 150. Сыр 15. Соль, укроп по вкусу.

Вареные говяжьи почки, язык, телятину, ветчину и грибы нарезают соломкой и обжаривают на сковороде с маслом, после чего добавляют сметанный соус с томатом и луком, дают прокипеть. Затем ассорти укладывают на порционную сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу, при подаче посыпают укропом.

99. Биточки с яйцом

Говядина, котлетная масса 300. Сухари 25. Масло топленое 25. Яйца 6 шт. Укроп, соль по вкусу.

Из котлетной массы разделывают 6 биточков, панируют в сухарях, формуют плоские биточки, обжаривают на сковороде до румяной корочки и в духовке доводят до готовности. В порционную сковороду кладут один биточек, на биточек — яичницу глазунью, поливают маслом и посыпают укропом.

100. Биточки, запеченные под сметанным соусом

Говядина 660. Хлеб пшеничный 150. Молоко 210. Сухари 90. Жир 30. Масло сливочное 60. Соус 750. Лук репчатый 60. Сыр 30. Соль, перец по вкусу.

Биточки из котлетной массы формуют весом по 20—25 граммов, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон. Готовые биточки укладывают на порционную сковороду, смазывают жиром, заливают сметанным соусом с томатом и луком, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

101. Сосиски, запеченные в тесте

Тесто дрожжевое 290. Мука на подпыл 10. Сосиски вареные 250. Жир для смазки листов 3. Яйцо для смазки изделий 1/3.

Дрожжевое тесто разделывают шариками по 29 граммов, раскатывают их на длинные полоски, на середину укладывают сосиску и завертывают в виде пирожка. Шов у пирожков должен быть сверху, часть его оставляют незащипанным, чтобы виден был запеченный продукт. Затем укладывают на смазанный жиром противень, дают полную расстойку, смазывают

яйцом и выпекают в духовом шкафу при температуре 220—230°С в течение 20—30 минут.

102. Сосиски в томате

Сосиски 600. Соус томатный 300.

Сосиски разделяют на отдельные батончики, моют, кладут в воду и доводят до кипения. Варят их без кипения воды 10 минут. Если их варить при бурном кипении, то оболочки лопаются, сосиски теряют внешний вид и питательные вещества.

Горячие сосиски кладут на закусочную тарелку и поливают горячим томатным соусом.

103. Сосиски в томате на сковороде

Сосиски 600. Томат-пюре 150. Жир 60. Мука пшеничная 30. Сыр голландский 30. Соль 6. Перец молотый 1,2.

Нарезанные кружочками сосиски обжаривают на жире, добавляют томат-пюре, хорошо прожаривают, посыпают мукой, разводят мясным бульоном, солят, посыпают перцем, слегка дают прокипеть до загустения.

Затем сосиски выкладывают на смазанную жиром сковороду, сверху посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу.

104. Почки миньер

Почки 250. Масло топленое 25. Лимон 1 шт. Соль, перец, зелень по вкусу.

С телячьих почек срезают излишний жир, чтобы слой его остался толщиной 0,7—1 сантиметр. Затем нарезают поперек на куски сантиметровой толщины, солят, перчат и обжаривают на порционной сковороде с жиром. При подаче на почки отжимают лимонный сок и посыпают зеленью.

105. Почки в маринаде

Почки телячьи (бараньи) 1000. Масло сливочное 60. Маринад 90. Соус красный 600. Специи по вкусу.

У вымоченных в холодной воде почек отделяют жир и снимают пленку. Затем разрезают вдоль на половинки и нарезают ломтиками. Нарезанные почки жарят на сковороде с жиром до образования румяной корочки. Жареные почки солят, перчат, перемешивают, заправляют красным соусом, маринадом, доводят до кипения и вкуса.

Почки подают на сковороде, как горячую закуску.

106. Почки жульен

Почки 240. Масло топленое 18. Шампиньоны 50. Язык 90. Телятина 60. Сыр 12. Соус 150. Соль, перец, зелень по вкусу.

Обработанные сырые телячьи почки нарезают соломкой и обжаривают. Так же нарезают соломкой вареные шампиньоны, язык, телятину и вместе с почками продолжают обжаривать. После чего заливают сметанным соусом с томатом, дают прокипеть, посыпают сверху тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают на порционной сковороде в жарочном шкафу. При подаче посыпают зеленью.

107. Крокеты из мясных продуктов

Язык 90. Филе кур 90. Телятина 90. Шампиньоны 50. Молочный соус 90. Мука пшеничная 18. Яйца 1-2 шт. Сухари 30. Жир 30. Соль, перец.

Вареный язык, мясо курицы, жареную телятину и шампиньоны нарезают соломкой, прожаривают на жирах, солят, перчат, добавляют густой молочный соус, хорошо размешивают, остужают, разделывают в виде шариков, панируют в муке, обмакивают в яичном ль-

зоне, снова панируют в сухарях и обжаривают во фритюре. Подают на пирожковой тарелке, покрытой бумажной салфеткой.

108. Яйца с помидорами

Яйца 6 шт. Масло сливочное 30. Помидоры свежие 450. Соус «Мадера» 120. Перец, соль, зелень.

В кокотнице топят сливочное масло, выпускают яйцо, посыпают солью и перцем, запекают в жарочном шкафу. При подаче на яйцо кладут припущенные свежие помидоры, поливают соусом «Мадера» и посыпают зеленью.

109. Яйца с сосисками

Яйца 6 шт. Сосиски 120. Масло 24. Томатный соус 90. Зелень 10.

Сосиски нарезают ломтиками овальной формы, поджаривают на сковороде с маслом, добавляют томатный соус, перемешивают и укладывают сосиски на яйцо, припущенное в кокотнице, и посыпают зеленью.

110. Яйца с языком и грибами

Яйца 1 шт. Язык 20. Грибы белые 10. Масло сливочное 8. Томатный соус 10. Соль, перец, зелень по вкусу.

Вареный язык, грибы нарезают соломкой и обжаривают на сковороде с маслом, после чего добавляют томатный соус, перемешивают и перекладывают в кокотницу. На подготовленный в кокотнице гарнир выпускают яйцо, посыпают солью, перцем и припускают в жарочном шкафу. При подаче посыпают зеленью петрушки или укропа.

111. Яйца с почками

Яйца 1 шт. Почки телячьи 30. Масло сливочное 5. Соус «Мадера» 10. Перец, зелень по вкусу.

В кокотницу, смазанную маслом, выпускают яйцо, посыпают перцем и припускают в жарочном шкафу. Обработанные телячьи почки нарезают кружочками, солят, перчат и обжаривают на сковороде.

При подаче на приготовленное в кокотнице яйцо кладут кружочек жареной почки, поливают соусом и посыпают зеленью.

112. Тартинки со шницелем

Хлеб пшеничный 180. Шницель мясной рубленый готовый (6 шт. по 25 г) 150. Лук репчатый жареный 18. Зелень 18. Маргарин 12.

Пшеничный хлеб нарезают в виде прямоугольников (без корочек) по 30 граммов и обжаривают с обеих сторон. На поджаренный ломтик пшеничного хлеба кладут горячий мясной рубленый шницель (125 граммов), а сверху — поджаренный отдельно репчатый лук и посыпают рубленой зеленью.

113. Пельмени в томатном соусе

Пельмени 1200. Соус томатный 300. Соус «Южный» 60.

Вареные пельмени кладут на порционную сковороду, заливают томатным соусом с добавлением соуса «Южный», прогревают и подают.

Первые блюда

Основой супов являются мясные, рыбные, грибные, овощные и фруктовые бульоны.

При варке мяса, рыбы, мясных и рыбных костей и овощей в бульон переходят растворимые в воде экстрактивные вещества, минеральные

соли, эфирные масла и некоторые витамины. Бульоны не обладают высокой калорийностью, но благодаря присутствию в них экстрактивных веществ возбуждают аппетит, усиливают секреторную деятельность пищеварительных желез и способствуют лучшему усвоению пищи.

Первые блюда подают горячими (75—80°С) в супницах, глубоких тарелках, бульонных фарфоровых чашках или пиалах и к ним на пирожковой тарелке подают гренки, кулебяки, пирожки и т. д.

114. Бульон из говядины

Кости говяжьи 1200. Мясо 300. Яйца (белок) 1 шт. Морковь 30. Белые коренья 30. Лук репчатый 35. Соль 25.

Кости промывают, рубят (позвоночные кости нежелательны, так как они делают бульон мутным и салистым, их можно употреблять только после удаления спинного мозга), кладут в котел, заливают холодной водой из расчета 2,5 литра на килограмм костей и варят при очень слабом кипении 4—5 часов, удаляя с поверхности бульона хлопья пены и костный жир. Соль кладут в конце варки костей. Готовый бульон охлаждают до 50°С и процеживают.

Для того чтобы бульон был прозрачным и более концентрированным, используют так называемую «мясную оттяжку». Для ее приготовления берут мякоть голяшки, зарез шеи и обрезки от мяса, пропускают через мясорубку, вливают холодную воду из расчета литр на килограмм мяса, размешивают и дают отстояться в холодном месте в течение 2 часов, добавляя в конце настаивания соль, сырой сок от мяса и печенки, яичный белок.

В горячий костный бульон вводят оттяжку, доводят до кипения, снимая образующуюся накипь. Варят бульон 1,5—2 часа при очень слабом кипении, добавив букет зелени, подпеченные без жира на плите коренья, морковь и репчатый лук.

Дав бульону отстояться 15 минут, его процеживают через салфетку.

В процессе варки прозрачного бульона белки мяса и яиц свертываются, захватывают взвешенные частицы мути, находящиеся в бульоне, делая его прозрачным, осветленным.

Бульон бывает более концентрированным и прозрачным, если в нем варят крупные куски мяса, тушки птицы при очень медленном кипении или даже при температуре 85—90°С.

Готовый мясной бульон должен быть обезжиренным, прозрачным и иметь светло-золотистый оттенок.

115. Бульон прозрачный с оттяжкой из моркови

Бульон мясо-костный 2500. Морковь очищенная 250. Яичные белки 1—2 шт. Морковь 60. Лук репчатый 60.

Очищенную морковь натирают на терке, соединяют со слегка взбитыми яичными белками и тщательно перемешивают (не взбивают). В охлажденный до 60°С бульон вводят оттяжку из моркови и яичных белков, перемешивают, добавляют подпеченные на сковороде без жиров до румяной корочки морковь и репчатый лук и при закрытой крышке доводят бульон до кипения. После этого снимают жир, пену и при слабом кипении варят 30 минут. Потом настаивают 30 минут и процеживают. Бульон получается прозрачным, светло-коричневого оттенка. Свежесваренный бульон рекомендуется охладить и хранить в закрытой посуде в холодильнике. При хранении в горячем состоянии качество его значительно ухудшается.

116. Консоме с равиолями

Бульон прозрачный 2500.
Для кнельной массы: курица, мякоть 180, молоко 90, масло сливочное 30, яйца, белки 2 шт., соль, перец, мускатный орех по вкусу.
Для теста: мука пшеничная 140, яйца 1/3 шт, масло сливочное 12, зелень 30.

Равиоли приготовляют так же, как и пельмени, но вдвое меньше, а фаршем служит кнельная масса из кур.

Перед подачей равиоли опускают на 10—12 секунд в кипящую воду, а затем перекладывают их в бульон и варят до готовности 7—8 минут. В глубокую десертную тарелку кладут 15—20 равиолей, заливают прозрачным бульоном, добавляют распущенное сливочное масло и зелень.

117. Консоме с бараниной и овощами

Бульон прозрачный 2500. Баранина вареная 240. Масло сливочное 30. Морковь 90. Петрушка, пастернак 60. Лук репчатый 60. Фасоль стручковая или зеленый горошек 300. Крупа перловая 60.

Морковь, петрушку, пастернак, репчатый лук мелко нарезают и слегка пассеруют, затем заливают прозрачным бульоном, чтобы овощи только покрылись, и тушат при слабом кипении 5—6 минут, добавляют нарезанные стручки фасоли или зеленый горошек (консервированный) и продолжают тушить до готовности. Перловую крупу отваривают в подсоленной воде и промывают горячей водой.

При подаче в глубокую тарелку кладут кусок нежирной вареной баранины, овощи, крупу и заливают прозрачным бульоном.

118. Бульон с фрикаделями

Бульон мясной 2500. Для фрикаделей: говядина 450, вода 60, масло сливочное 30, лук репчатый 50, яйца ½ шт, соль, перец — по вкусу.

Мясо пропускают через мясорубку 2—3 раза, смешивают с пассерованным репчатым луком, размягченным сливочным маслом, сырыми яйцами, солью, перцем, холодной водой и хорошо размешивают. Разделывают фрикадели в форме шариков по 8—10 граммов и варят в подсоленном бульоне 5—6 минут.

При подаче в тарелку кладут фрикадели и заливают бульоном.

119. Бульон с курицей и омлетом

Бульон куриный 2500. Курица вареная 240.

Для омлета: пюре из вареной куриной печенки 54, соус молочный 30.
Томат-паста 30. Горошек зеленый 72. Молоко, сливки 150, Яйца 3 шт. Масло сливочное 6.

Приготовляют омлет трех цветов из куриной печенки, томатной пасты и зеленого горошка. Курицу отваривают и нарезают кубиками.

При подаче в тарелку кладут омлеты, нарезанные мелкими кубиками, курицу, зелень петрушки и заливают прозрачным бульоном.

120. Бульон с «колдунами»

Для бульона: кости мясные 1200, мясо для оттяжки 300, яйца (белок) для оттяжки 1 шт., морковь 30, петрушка, сельдерей 30, лук репчатый 30.
Для колдунов: мука пшеничная 350, вода 130, яйца 1 шт., соль 7.
Для фарша: говядина 200, свинина 210, лук репчатый 25, соль 8, перец молотый 0,25, сахар 0,5, вода 80.

«Колдуны» приготовляют так же, как и пельмени, но более крупных размеров, по 40—50 граммов. На несколько секунд их погружают в кипящую воду для удаления при-

ставшей муки, перекладывают в кипящий прозрачный бульон и варят при слабом кипении 5—8 минут.

121. Бульон с макаронами

Бульон прозрачный 2500. Макароны 300. Говядина 1000. Лук репчатый 75. Морковь 50. Петрушка, сельдерей 50. Масло сливочное 75. Печенка говяжья 200. Яйца 2 шт. Сухари 10. Сыр 30.

Макароны заливают кипятком, откидывают на дуршлаг и отсушивают. Говядину заливают тремя литрами кипятка, добавляют очищенную луковицу, одну морковь, корень петрушки, сельдерея, соль, дают быстро закипеть и варят до готовности при медленном кипении.

Когда мясо будет готово, бульон процеживают через вдвое сложенную марлю. Затем литр этого бульона доводят до кипения, кладут макароны и при медленном кипении варят до готовности 20—25 минут. Откидывают макароны на дуршлаг и смешивают с 50 граммами сливочного масла. Отварное мясо, 300 граммов, нарезают кусочками. Печенку нарезают ломтиками, поджаривают на сливочном масле вместе с ломтиками моркови, петрушки и нарезанным луком, добавляют сюда подготовленное отварное мясо, немного бульона и припускают до готовности. Когда все остынет, дважды пропускают через мясорубку, и полученный фарш солят, перчат по вкусу.

Сырые яйца слегка взбивают. Гладкую форму или сотейник смазывают холодным сливочным маслом, посыпают дно и края сухарями и выкладывают попеременно слоями макароны, тертый сыр и мясной фарш, смазывая каждый слой яйцами. Верхний слой макарон посыпают тертым сыром, смазывают взбитым яйцом и в жарочном шкафу при средней температуре выпекают до появления сверху румяной корочки.

Бульон подают в бульонной чашке, а на пирожковой тарелке —2—3 кусочка запеченных макарон вместо пирожков.

122. Минутный бульон

Говядина 400. Курица (дичь) 200. Вода 1000. Лук репчатый 25. Морковь 25. Петрушка 15. Яичные белки, 2 шт. Жир 10.

Минутным бульоном называется навар из одной мясной мякоти без костей, приготовленный в очень короткое время в исключительных случаях: во-первых, для больных, во-вторых, для добавления к обыкновенному бульону.

Сырое мясо или мякоть сырой птицы пропускают через мясорубку, смешивают с сырым яичным белком, разводят холодной водой и дают быстро закипеть, все время помешивая веселкой, чтобы мясо не осело на дно. Когда закипит, кладут поджаренные на жирах коренья, соль и варят при слабом кипении 25—30 минут. Затем процеживают. Прибавка ложки мадеры значительно улучшает вкус бульона.

123. Бульон с яйцом

Бульон мясной или куриный (прозрачный) 2400. Яйца 6 шт. Зелень 30.

Яйца варят 4—6 минут, очищают и хранят в бульоне при температуре 50—60°С. При подаче яйцо кладут в бульон или подают отдельно в металлической мисочке. К бульону с яйцом можно подать расстегаи с мясом, пирожки, гренки с сыром или кукурузные хлопья.

124. Расстегаи с мясом

Для теста: мука пшеничная 400, сахар 15, маргарин столовый 20, яйца 1—$^1/_2$ шт., вода 150, дрожжи 7, соль 4.

Для начинки: мясо (мякоть) 245, маргарин столовый 14, мука пшеничная 2, лук репчатый 20.

Для подпыливания: мука пшеничная 15.
Для смазывания: яйца 1/2 шт.

Из дрожжевого безопарного теста формуют шарики по 60 граммов, ставят их на 10—15 минут для расстойки и раскатывают круглые лепешки, на середину которых укладывают по 20 граммов фарша: края лепешек с обеих сторон соединяют, оставляя середину открытой. Места соединения краев теста защипывают. Дают расстояться, на середину поверх начинки можно положить кружочек вареного яйца, смазывают яйцом и выпекают.

Подают расстегаи как горячие закуски или к мясным солянкам и бульонам.

125. Борщок с гренками

Бульон мясной 2500. Морковь 30. Петрушка, сельдерей 50. Свекла 600. Лук репчатый 30. Яйца 2 шт. Уксус 3%-ный 100. Говядина для оттяжки 300. Гренки 6 шт.

Очищенную свеклу шинкуют тонкими ломтиками, соединяют с мясной оттяжкой, добавляют уксус и вводят в горячий мясной бульон. После этого бульон кипятят 20 минут. Осветленный бульон осторожно процеживают.

Борщок должен быть совершенно прозрачным, темно-красного цвета, слегка кисловатого вкуса.

Подают с острыми гренками.

126. Гренки острые

Сыр голландский 200. Яйца, желтки 4 шт. Масло сливочное 50. Томат-паста 40. Перец молотый красный 0,5. Хлеб пшеничный 400.

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками прямоугольной формы 4×6 сантиметров, толщиной 0,5 сантиметра и слегка обжаривают на масле с обеих сторон.

Тертый сыр смешивают с томатом-пастой, сырыми яичными желтками, сливочным маслом и молотым красным кайенским перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба, укладывают их на кондитерский лист и запекают в жарочном шкафу.

127. Борщ с мясом

Бульон костный 2500. Говядина вареная 150. Свекла 480. Капуста свежая 250 или квашеная 180. Картофель 180. Морковь 120. Петрушка 30 или перец болгарский 90. Лук репчатый 120. Томат-пюре 90. Мука пшеничная 18. Жир 60. Сахар 15. Уксус 3%-ный 100. Сметана 60. Соль и специи по вкусу. Зелень 30.

Очищенную свеклу нарезают соломкой, добавляют часть жира, томат-пюре, немного бульона, сахар, закрывают крышкой и тушат 15—20 минут, после чего вливают уксус или другую кислоту и продолжают тушить до готовности 30—40 минут.

В процеженный кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками, проваривают 10—15 минут, кладут шинкованную капусту, сладкий болгарский перец, продолжают варить 10—15 минут, добавляют тушеную свеклу, проваривают, вводят пассерованную и разведенную бульоном муку, перец горошком, лавровый лист, пассерованные морковь, петрушку, лук репчатый и доводят до готовности и вкуса. Готовый борщ должен иметь матово-красный цвет, жир оранжевого цвета, кисло-сладкий вкус, ароматичный запах. Приготовленный борщ 20—30 минут настаивают. При подаче в тарелку кладут кусок мяса, нарезанного поперек волокон, заливают первоначально густую часть, а второй раз жидкую с жиром, сверху кладут сметану и посыпают рубленой зеленью.

В борщ можно добавлять вареную фасоль, вареное сало, растер-

тое с мелко рубленным чесноком. Отдельно на пирожковой тарелке подают ватрушки с творогом, крупеник из гречневой крупы с творогом, а к украинскому борщу — пампушки с чесноком.

В готовых супах не следует оставлять лавровый лист, его надо сразу по готовности вынуть.

128. Борщ холодный с мясом

Свекла 480. Уксус 3%-й 50. Лук зеленый 150. Огурцы свежие 300. Яйца 1 шт. Сахар 30. Соль 20. Сметана 280. Укроп 25. Вода 2100. Мясо вареное 300.

Очищенную свеклу шинкуют соломкой, припускают с уксусом до готовности, добавляют воду, сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Дальнейший процесс ведут также, как и приготовление окрошки, но без горчицы.

129. Щи суточные

Капуста квашеная 600. Морковь 120. Петрушка 30. Лук репчатый 120. Томат-пюре 60. Мука пшеничная 18. Чеснок 3. Сметана 60. Зелень 18. Соль, специи по вкусу. Мясо вареное 300.

Квашеную капусту перебирают, крупные куски измельчают, заливают бульоном —10—15 процентов от массы капусты (хорошо положить кости от ветчины, немного жира, томат-пюре) и тушат в открытой кастрюле 2,5—3,5 часа, периодически помешивая.

В кипящий подсоленный бульон кладут приготовленную капусту, пассерованные коренья, белый соус, растертый с солью чеснок, перец горошком, лавровый лист и проваривают при слабом кипении около часа. При подаче в подогретую глубокую тарелку кладут пластик вареного мяса, наливают щи, добавляют сметану и зелень.

Рекомендуется к суточным щам отдельно подать гречневую кашу или кулебяку с гречневой кашей.

Вкусовые качества улучшаются, если щи налить в горшочек, положить в него кусок вареной грудинки, посыпать зеленью, закрыть раскатанным сдобным тестом, смазать его яйцом и поставить в жарочный шкаф для запекания. Подают в горшочке.

130. Щи зеленые с мясом

Крапива молодая 600. Щавель 300. Картофель 600. Мука пшеничная 60. Морковь 25. Лук репчатый 120. Жир 60. Яйца 3 шт. Сметана 60. Мясо вареное 210. Соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Перебранную и промытую крапиву погружают на 2—3 минуты в кипяток, затем откидывают на сито, мелко рубят и тушат с жиром 10—15 минут. Морковь нарезают кубиками, лук репчатый мелко рубят и все вместе пассеруют на жирах.

В кипящий подсоленный бульон кладут картофель, дают закипеть, добавляют крапиву, пассерованные овощи и варят до готовности, а затем добавляют нарезанные листья щавеля и специи и доводят до готовности и вкуса.

Если варят зеленые щи без картофеля, то после закладки щавеля вводят белый соус.

При подаче в тарелку кладут ломтики вареного мяса, очищенное от скорлупы вареное яйцо, наливают щи, добавляют сметану и зелень.

131. Солянка жидкая мясная сборная

Кости для бульона 900. Говядина 320. Ветчина сырокопченая 150. Сосиски 120. Почки 180. Томат-пюре 120. Лук репчатый 360. Каперсы 120. Маслины 60. Оливки

60. Масло сливочное 60. Огурцы соленые 300. Сметана 150. Лимон 1/2 шт. Зелень 18. Специи по вкусу.

Из мясных продуктов варят концентрированный бульон (почки отваривают в отдельной посуде), затем их режут тонкими ломтиками.

Лук репчатый, нарезанный кружочками, пассеруют с томатом-пюре. Соленые огурцы без кожицы и семян режут ломтиками и припускают.

В бульон кладут пассерованный репчатый лук с томатом, припущенные соленые огурцы, каперсы, огуречный рассол, соль, перец горошком, лавровый лист и дают закипеть.

В суповую миску кладут набор мясных продуктов, оливки без косточек, маслины, вливают солянку. При подаче к столу кладут холодную сметану, рубленую зелень и ломтик лимона без цедры.

132. Гуляш по-венгерски (первое блюдо)

Говядина (грудинка или лопаточная часть) 600. Жир 30. Лук репчатый 200. Перец красный сладкий 8. Картофель 800. Помидоры свежие 75. Соль 25.

В кастрюле разогревают жир, кладут нарезанный репчатый лук и поджаривают до золотисто-румяного цвета. Затем кладут нарезанное мелкими кубиками мясо, посыпают солью и красным перцем, несколько минут слегка поджаривают на слабом огне. После этого понемногу подливают воды. Когда мясо почти сварится, в кастрюлю кладут нарезанный кубиками картофель, добавляют воды, нарезанные свежие помидоры или томат-пюре и продолжают варить до готовности.

Перед тем как подать, в гуляш кладут сваренное отдельно тесто, так называемое «чипетке» (200 граммов муки, яйцо, соль). Тесто нарезают кубиками толщиной около 4 миллиметров и варят.

133. Рассольник ленинградский с почками

Почки вареные 150. Картофель 600. Крупа перловая 120. Морковь 120. Петрушка 30. Лук репчатый 120. Огурцы соленые 180. Жир 60. Сметана 60. Зелень 30. Соль и специи по вкусу.

Перебранную хорошо промытую перловую крупу всыпают в кастрюлю, заливают кипятком (3 литра на килограмм крупы), закрывают крышкой и распаривают около часа.

Соленые огурцы очищают от загрубевшей кожицы, разрезают вдоль на 4 части, удаляют семена, нарезают пластиками, заливают бульоном и припускают.

В кипящий подсоленный бульон кладут распаренную перловую крупу, варят 40—50 минут, кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, варят еще 10—15 минут, добавляют припущенные соленые огурцы, пассерованные лук репчатый, коренья, перец горошком, лавровый лист и доводят до готовности. Вкус регулируется рассолом, в котором припускались огурцы.

При подаче в тарелку кладут почки, заливают рассольником, кладут сметану.

134. Суп из говяжьих хвостов

Хвосты говяжьи 1300. Бульон прозрачный 2500. Репа 180. Морковь 180. Петрушка 60. Сельдерей 30. Лук порей 150. Горошек зеленый консервированный 150. Жир 90. Шафран 0,6.

Хвосты говяжьи разделяют на позвонки, ошпаривают кипятком, промывают, слегка обжаривают, заливают горячей водой, солят и варят 3—4 часа, затем у бычьих хвостов отделяют мясо от костей.

Овощи нарезают дольками или под гофрированную выемку, слегка пассеруют, заливают прозрачным бульоном и варят 15—20 минут, добавляют консервированный зеленый горошек, настой шафрана и хранят, не допуская остывания.

При подаче в тарелку кладут горячее мясо хвостов, приготовленные коренья и заливают прозрачным бульоном.

135. Суп крестьянский с мясом

Капуста свежая 360. Картофель 300. Морковь 120. Зеленый горошек 30. Лук репчатый 120. Помидоры свежие 180.

Овощи нарезают кружочками или ломтиками, лук шинкуют и все вместе пассеруют на жирах. Капусту режут шашками размером 2—2,5 сантиметра. Картофель — кружочками или кубиками.

В кипящий подсоленный бульон закладывают капусту, после закипания — картофель, пассерованные овощи и варят 20—25 минут. За 5—10 минут до окончания варки в суп добавляют нарезанные помидоры, зеленый горошек, специи, соль и доводят до готовности и вкуса.

При подаче в тарелку кладут ломтик вареного мяса, наливают суп, добавляют сметану и зелень.

136. Суп картофельный с фрикадельками

Картофель 900. Морковь 60. Петрушка 30. Лук репчатый 120. Жир 30. Фрикадельки мясные готовые 450. Зелень 30. Соль, специи по вкусу.

В подсоленный мясной бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, варят 15—20 минут, добавляют пассерованные овощи, нарезанные ломтиками, перец, лавровый лист и доводят до готовности и вкуса. Фрикадельки припускают отдельно до готовности и кладут в тарелки при подаче супа.

Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

137. Суп-пюре из птицы

Курица или индейка вареная, отделенная от костей 450. Морковь 60. Петрушка 60. Лук репчатый 60. Мука пшеничная 90. Масло сливочное 150. Сливки или молоко 450. Яйца (желток) 1 шт.

У сваренной с кореньями курицы или индейки отделяют мясо от костей. Все его, кроме филе, пропускают через мясорубку и, постепенно добавляя холодный бульон, растирают до кашеобразной массы. Из бульона, в котором варилась птица, и пассерованной пшеничной муки приготовляют белый соус, процеживают его, соединяют с протертой массой из птицы и доводят до кипения. Сырые яичные желтки растирают, разводят горячими сливками или молоком и проваривают, непрерывно помешивая, не допуская кипения, при температуре 80—85°С до тех пор, пока масса слегка не загустеет.

Готовый суп-пюре заправляют льезоном и хорошо размешивают (кипятить уже больше нельзя), сверху кладут кусочки сливочного масла.

При подаче в глубокую тарелку кладут нарезанные соломкой филе птицы и заливают супом-пюре.

138. Окрошка мясная

Говядина вареная 300. Квас хлебный 2000. Лук зеленый 180. Огурцы свежие 300. Сметана 180. Яйца 6 шт. Сахар 60. Горчица готовая 12. Укроп 30. Соль 30.

Вареное мясо, очищенные от кожицы огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Зеленый лук тонко шинкуют и растирают с небольшим количеством соли.

Яйца варят вкрутую. Белок рубят, а желток растирают с солью, сахаром, столовой горчицей, разводят сметаной и квасом и охлаждают.

При подаче в глубокую тарелку кладут нарезанное мясо, огурцы, яичный белок, заливают приготовленной смесью и посыпают укропом.

При недостатке свежих огурцов в окрошку можно добавлять вареный картофель, редис, зеленый горошек.

139. Окрошка уральская

Говядина вареная 300. Квас хлебный 2000. Лук зеленый 180. Квашеная капуста 200. Вареный картофель 200. Сметана 180. Яйца 6 шт. Сахар 60. Горчица готовая 12. Укроп 30. Соль 30.

Вареное мясо нарезают мелкими кубиками или соломкой. Зеленый лук тонко шинкуют и растирают с небольшим количеством соли. Яйца варят вкрутую. Белок рубят, а желток растирают с солью, сахаром, столовой горчицей, разводят сметаной и квасом и охлаждают.

При подаче в глубокую тарелку кладут нарезанное мясо, соленую капусту, яичный белок, заливают приготовленной смесью и посыпают укропом.

Вторые блюда

Мясные вторые блюда по способу приготовления подразделяют на рубленые, соусные, панированные и натуральные. Для приготовления блюд мясо отваривают, припускают, жарят, тушат и запекают. Подают их при температуре 55—60°С.

140. Говядина тушеная

Говядина 750. Сало топленое 60. Морковь, лук, сельдерей и петрушка 180. Томат-пюре 120. Соль и специи по вкусу.

Крупные куски говядины, отрезанные от задней ноги или лопатки, посыпают солью, перцем и вместе с морковью, петрушкой, сельдереем обжаривают со всех сторон на жире до образования поджаристой корочки.

После этого куски мяса вместе с овощами перекладывают в другую глубокую посуду и заливают бульоном, добавляют томат-пюре, перец горошком, лавровый лист и на слабом огне при закрытой крышке тушат до готовности 2—2,5 часа.

Чтобы крупные куски мяса проваривались во время тушения равномерно, их переворачивают через каждые 10—15 минут с одной стороны на другую.

Во время тушения выкипающую жидкость дополняют горячей водой.

При подаче мясо нарезают поперек волокон, поливают соком (концентрированный бульон, в котором тушилось мясо), посыпают зеленью.

141. Жаркое

Мясо 1000. Лук репчатый 500. Грибы вареные 400. Сало шпик 500. Сметана 750. Соленые огурцы 500. Лимон 1 шт. Лук зеленый 150. Соль, специи по вкусу.

Говядину нарезают мелкими кусочками, солят, посыпают молотым перцем, выжимают сок лимона, перемешивают с мелко рубленным репчатым луком и ставят в керамической или эмалированной посуде в прохладное место на 5—6 часов для маринования.

Затем все это жарят на свином шпике вместе с заранее отваренными и нарезанными грибами. После этого кладут сметану, мелко нарезанные соленые огурцы и тушат до готовности 10—15 минут. Готовое блюдо посыпают сверху зеленым луком.

142. Жаркое по-еврейски

Говядина 1000. Жир 50. Лук репчатый 150. Томат-пюре 100. Чеснок 100. Картофель 1300. Перец, лавровый лист по вкусу. Чернослив 200. Соль 30. Зелень 30.

Мясо нарезают поперек волокон (можно слегка отбить), солят, посыпают молотым перцем и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки. Затем мясо перекладывают в сотейник, заливают горячим бульоном или водой, чтобы оно полностью покрылось, и тушат при слабом кипении около часа. После этого добавляют пассерованный репчатый лук, мелко рубленный чеснок, лавровый лист, томат-пюре, очищенный нарезанный кружочками картофель сантиметровой толщины, промытый чернослив, закрывают крышкой и продолжают тушить до готовности.

Подают в баранчиках или мелких столовых тарелках, посыпая рубленой зеленью.

По другому варианту мясо тушат с черносливом до готовности и при подаче к нему добавляют жареный картофель.

143. Штуфат с макаронами

Говядина 1000. Жир 30. Лук репчатый 60. Морковь 90. Томат-пюре 60. Перец 0,2. Лавровый лист 0,1. Соль 25. Макароны отварные 900. Масло сливочное 5. Зелень 30.

Мясо (покромку) солят, посыпают молотым черным перцем и свертывают плотно рулетом стороной от ребер внутрь, перевязывают шпагатом и обжаривают на плите до образования румяной корочки. После этого мясо перекладывают в кастрюлю, добавляют репчатый лук, морковь, петрушку, букет зелени, томат-пюре, соль, черный перец горошком, лавровый лист: заливают горячим бульоном, закрывают крышкой и тушат 1,5—2 часа при очень слабом кипении.

По готовности мясо вынимают, снимают шпагат, нарезают кружочками, заливают процеженным бульоном, в котором тушился штуфат, и хранят до подачи.

Подают с отварными макаронами, заправленными сливочным маслом, и поливают соком, в котором тушилось мясо.

Аналогичным путем приготовляют штуфат из мяса передней ноги теленка. Подают это блюдо с отварным картофелем, отварными овощами, заправленными маслом, рисовой рассыпчатой кашей или отварными макаронами.

144. Азу с картофелем

Говядина 1000. Маргарин 70. Соль 20. Помидоры свежие или томат-пюре 60. Вода или бульон 300. Мука пшеничная 20. Огурцы соленые 180. Маргарин 80. Лук репчатый 180. Перец черный 0,6. Чеснок 6. Картофель 1150. Зелень 30.

Азу — одно из излюбленных массовых кушаний, со своеобразным острым вкусом, приятным запахом тушеного мяса и овощей.

Говядину (внутреннюю и верхнюю части мякоти задней ноги) зачищают от пленок, нарезают поперек волокон ломтиками толщиной в сантиметр. Затем мясо нарезают в виде прямоугольника длиной 3—4 сантиметра по 10—15 граммов и обжаривают на сковороде с жиром до образования румяной корочки. При жарении ни в коем случае нельзя класть мясо толстым слоем, так как при таком способе тепловой обработки кусочки не успевают обжариваться, на их поверхности не образуется румяной корочки, что приводит к выделению мясного сока.

В результате мясо становится жестким, менее ароматным и несочным.

Мясо перекладывают в кастрюлю, солят, добавляют нарезанные свежие помидоры или томат-пюре, горячую воду и тушат около часа.

Мучную коричневую пассеровку разводят соком, в котором тушилось мясо, добавляют соленые огурцы, нарезанные соломкой или некрупными дольками, и полученный соус вводят в мясо. Кладут пассерованный репчатый лук, черный перец горошком, нарезанный жареный картофель, рубленый чеснок и доводят до готовности и вкуса.

145. Мясо отварное

Говядина 900. Лук репчатый 15. Морковь 15. Петрушка 10. Соус 450. Гарнир 900. Соль, специи по вкусу.

Кусок говядины от задней ноги (огузок) зачищают от обрезков, чтобы он не был растрепанным, заливают водой или бульоном (1,5 литра на килограмм мяса) и на сильном огне доводят до кипения. Затем нагрев уменьшают. Спустя 10—15 минут после закипания бульона его солят и варят при закрытой крышке при очень слабом кипении 3—3,5 часа. За 30 минут до окончания варки добав-

ляют коренья, перец горошком, лавровый лист. Когда мясо станет мягким, не вынимая его из отвара, дают немного остыть, нарезают поперек волокон, укладывают на блюдо и огарнировывают глясированными кореньями, отварным картофелем, заправленным маслом и зеленью, или картофелем в молоке, картофельным пюре. Поливают соусом красным, пикантным или луковым.

146. Биточки по-казацки, запеченные под соусом

Котлетная масса 1000. Сухари 80. Жир 60. Соус 840. Сыр 30.

Из мясного фарша приготовляют биточки. На порционную сковороду, смазанную жиром, кладут рассыпчатую рисовую кашу, сваренную с томатом-пюре и жиром, сверху укладывают жареные биточки, заливают сметанным или сметанным с томатом соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

147. Битки по-белорусски

Говядина 685. Лук репчатый 120. Яйца 1,5 шт. Масло топленое 60. Картофель отварной 600. Маринованные грибы 240.

Мякоть говядины пропускают на мясорубке через крупную решетку, добавляют сырое яйцо, соль, черный молотый перец, мелко рубленный репчатый лук, хорошо вымешивают, формуют и обжаривают на топленом масле с двух сторон до готовности.

148. Бифштекс по-деревенски

Говядина 900. Жир 60. Лук репчатый 720. Мука пшеничная 24. Масло топленое 60. Масло сливочное 60. Гарнир 600. Специи по вкусу.

Из утолщенной части вырезки, нарезанной поперек волокон, делают порционные куски, завертывают в полотенце и слегка отбивают кулаком, придавая круглую форму, посыпают солью, перцем, кладут на сковороду с жиром, нагретым до 170—180°С, и жарят 7—15 минут, в зависимости от степени требуемого прожаривания. Мясо должно иметь с обеих сторон поджаренную корочку коричневого цвета.

На подогретую мельхиоровую сковороду кладут жареный картофель кубиками или круглый под выемку, по бокам сковороды жареный картофель копеечкой, на картофель кладут бифштекс, на бифштекс — жареный лук фри и поливают маслом. Для приготовления лука фри репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре. Хрустящий, золотистого цвета лук кладут в дуршлаг или сито и, когда стечет жир, солят.

149. Бифштекс рубленый

Говядина 700. Сало внутреннее 120. Яйца 1 шт. Молоко 50. Жир 50. Масло сливочное 30. Гарнир 600. Соль и специи по вкусу.

Зачищенное от сухожилий мясо и внутренний жир или шпик пропускают через мясорубку, добавляют соль, молотый перец, молоко, сырые яйца, и все хорошо перемешивают. Разделывают в виде битков (можно запанировать в муке) и жарят на сковороде с двух сторон до готовности. При подаче поливают маслом и мясным соком, на гарнир — жареный или отварной картофель, припущенный рис или овощи в молочном соусе.

150. Бифштекс с яйцом и картофелем

Вырезка говяжья 1300. Жиры 30. Яйца 6 шт. Масло сливочное 60. Гарнир (жареный картофель фри)

900. Мясной сок 1700. Зелень 20. Перец, соль по вкусу.

Вырезку зачищают от пленок, режут на порции по одному куску.

Мясо сбрызгивают водой и слегка отбивают тяпкой, придавая округлую, приплюснутую форму. Бифштекс посыпают солью и перцем, жарят на хорошо разогретой сковороде с жиром.

На разогретую сковороду с жиром посыпают соль, выпускают яйца и жарят яичницу-глазунью при слабом нагреве. Если жиры на сковороде не посыпать солью, то белок яйца очень расплывается, яичница-глазунья не сохраняет округлую форму, пережаривается, белок становится резинистым, а желток — плотным.

При подаче в блюдо кладут картофель фри, на него — жареный бифштекс, сверху — яйцо-глазунью, поливают сливочным маслом и подливают мясной сок.

Блюдо украшают веточками зелени петрушки. Отдельно на закусочной тарелке подают нарезанные огурцы и помидоры.

151. Бифштекс оригинальный

Говядина жирная 500. Яйца 1 шт. Вода 30. Судак свежий 600. Масло сливочное 30. Чеснок 10. Соль 20. Перец молотый 0,5. Мука пшеничная 30. Сыр плавленый 120. Жир для жаренья 80. Томат-пюре 70. Гарнир (картофель и репчатый лук фри, зеленый горошек) 600.

Мякоть говядины пропускают через мясорубку, добавляют к фаршу сырые яйца, соль, перец молотый, вливают воду, размешивают, расфасовывают, придают форму продолговатой лепешки.

Филе судака пропускают через мясорубку. В измельченную массу кладут сливочное масло, соль, перец, мелко рубленный чеснок, вливают немного воды, перемешивают, расфасовывают, придают форму продолговатой лепешки.

После этого рыбную и мясную лепешки кладут вместе, панируют в муке и жарят с обеих сторон, начиная с рыбной стороны. В конце жаренья добавляют томат-пюре с бульоном и доводят до готовности.

При подаче к столу на блюдо кладут картофель фри, на него — бифштекс, сверху — два ломтика обжаренного плавленого сыра, сбоку — репчатый лук фри и зеленый горошек в масле.

152. Зразы отбивные

Говядина 125. Для фарша: Масло сливочное 4, лук репчатый 25, яйца 1/3 шт., сухари 6, или грибы 14, зелень 2, жир 7, томат-пюре 15, лук репчатый 8, морковь, петрушка 15, соус 100, гарнир 150, специи по вкусу.

Мякоть говядины нарезают поперек волокон, отбивают, солят, перчат.

На отбитое мясо кладут фарш из пассерованного репчатого лука, мелко нарезанных вареных яиц, молотых сухарей или припущенных грибов и зелени. Края мяса завертывают в виде прямоугольника, перевязывают шпагатом, чтобы не высыпался фарш, и обжаривают. После этого зразы перекладывают в глиняный горшочек, кладут коренья, пассерованный томат-пюре, перец горошком, лавровый лист, немного бульона и тушат до полуготовности. Затем кладут нарезанный кубиками жареный картофель, заливают сметанным соусом, закрывают плотно крышкой или тестом и в жарочном шкафу доводят до готовности.

153. Розбрат с луком

Говядина 960. Масло топленое 60. Соль и специи по вкусу. Лук репчатый 700. Мука пшеничная 24. Жир 60. Масло сливочное 60. Гарнир 900.

Вырезку или тонкий край очищают от поверхностного жира и жилок, нарезают поперек волокон наискось, отбивают, придают овальную форму, солят, перчат и обжаривают на раскаленном жире с двух сторон до готовности. Мясо должно иметь с обеих сторон поджаренную корочку коричневого цвета.

Готовый розбрат при подаче гарнируют жареным картофелем фри, укладывают сверху жаренный кольцами лук, который перед обжаркой пересыпают мукой, поливают соком, в котором жарился розбрат, и распущенным сливочным маслом.

154. Бефстроганов с картофелем

Говядина 1000. Маргарин 60. Мука пшеничная 30. Лук репчатый 250. Томат-пюре 90. Соус «Южный» 30. Сметана 200. Гарнир готовый 900. Перец, соль по вкусу.

Первый способ. Зачищенные от пленок и сухожилий тонкий и толстый края говядины или вырезку нарезают поперек волокон широкими ломтиками толщиной в сантиметр, отбивают, складывают один на другой в 3—4 слоя и нарезают брусочками в виде лапши, с квадратным сечением 0,4×0,4, длиной 4—5 сантиметров.

На чугунную сковороду с жиром кладут предварительно пересыпанное солью, перцем и мукой подготовленное мясо, обжаривают на сильном огне, чтобы оно сохранило в себе сок, покрылось блестящей пленкой и зарумянилось. Зажаренное мясо перекладывают в сотейник, добавляют немного бульона, томат-пюре, пассерованный репчатый лук и прогревают 15 минут, не допуская до кипения, после чего кладут соус «Южный», сметану и доводят до кипения. Подают бефстроганов в мельхиоровом баранчике в виде горячей закуски. Гарнир — жареный картофель фри брусочками или вареный, нарезанный ломтиками и зажаренный на сковороде.

Второй способ. Подготовленную и нарезанную брусочками говядину посыпают солью, перцем и жарят до готовности на хорошо разогретой сковороде с жиром.

Жареное мясо кладут в сотейник и к нему добавляют пассерованный репчатый лук, готовый соус сметанный, заправленный пассерованным томатом-пюре и соусом «Южный», и нагревают почти до кипения.

При подаче в мельхиоровый баранчик или столовую тарелку кладут картофель, жаренный во фритюре в виде брусочков, и сбоку бефстроганов.

155. Лангет в сметанном соусе

Говядина 1300. Масло сливочное 60. Перец 20. Гарнир 900. Соус сметанный с луком 180. Зелень 20.

От очищенной вырезки нарезают по три ломтика мяса на порцию, затем их отбивают, не придавая формы, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон.

При подаче к столу жареное мясо с картофелем фри поливают сметанным соусом с луком. Сверху посыпают рубленой зеленью. Отдельно на тарелке подают помидоры и огурцы.

156. Филе в соусе

Говядина 1300. Жир 30. Соль 20. Крутоны из батона 200. Окорок (язык) вареный 150. Соус красный 600. Картофель жареный фри 900. Перец по вкусу.

От средней части зачищенной вырезки нарезают ножом куски под прямым углом. Каждый кусок мяса заворачивают во влажную салфетку и слегка отбивают, придавая цилиндрическую форму. Пе-

ред жареньем основным способом мясо посыпают солью и перцем.

На поджаренный крутон кладут ломтик отваренного окорока или языка, сверху — кусок жареного мяса и поливают красным соусом. На гарнир отдельно подают жареный картофель фри.

Имеются и другие варианты приготовления филе. Например, зачищенную вырезку натирают солью и обжаривают в жарочном шкафу до готовности. При подаче нарезают на куски.

157. Ромштекс с гарниром

Говядина (тонкий край) 1000. Сухари молотые 100. Жир 60. Масло сливочное 30. Гарнир сложный 900. Мясной сок 200. Зелень 20. Перец по вкусу.

Для льезона: яйца 1 шт, молоко 50.

Тонкий край мяса зачищают от пленок и нарезают поперек волокон под углом 45° по одному куску на порцию.

Мясо сбрызгивают водой, отбивают, прорубают от сухожилий, придают овальную форму и одинаковую толщину. Ромштекс посыпают солью, перцем, смачивают льезоном, панируют в белых сухарях, обравнивая его края, после чего жарят при среднем нагреве до образования румяной корочки и состояния готовности.

При подаче на блюдо кладут горками тушеную капусту, припущенную в молочном соусе морковь, картофель фри, сверху — ромштекс; поливают сливочным маслом, подливают мясной сок и украшают зеленью петрушки.

158. Язык по-домашнему

Язык говяжий 700. Картофель 600. Яйца 6 шт. Сметанная заправка 300. Листья зеленого салата и петрушки 30. Лук, коренья и специи по вкусу.

Язык говяжий моют, кладут в горячую воду вместе с кореньями, луком и специями, варят до готовности 2—4 часа в зависимости от возраста скота. Отварной язык опускают в холодную воду и, пока он горячий, очищают с него кожицу. Охлаждают и режут кружочками толщиной не менее четырех миллиметров.

Картофель моют, варят, очищают от кожицы, охлаждают и режут кружочками.

После этого продукты укладывают вдоль лотка в следующем порядке: ломтик картофеля, кружочек языка, затем ломтик яйца и далее в той же последовательности. Оформляют изделие листьями салата, веточками петрушки. Отдельно подают заправку сметанную, состоящую из сметаны с добавлением протертого через сито вареного яйца, 3%-ного уксуса, соли, сахара, рубленого зеленого лука и петрушки.

159. Печенка по-строгановски

Печенка говяжья 800. Сало растительное 90. Соль 20. Лук репчатый 200. Перец молотый 0,3. Томат-пюре 60. Сахар-песок 10. Соус сметанный 600. Зелень петрушки 30. Гарнир 900.

С говяжьей печенки снимают пленки, срезают крупные желчные протоки и разрезают ее на крупные куски. Куски печенки погружают в соленый кипяток на 5 минут, чтобы снять горьковатый вкус и уплотнить верхний слой для удобства нарезки ее брусочками.

Нарезанную печенку кладут на разогретую сковороду с жиром, обжаривают, а через 5 минут солят, добавляют нарезанный репчатый лук. Изжаренные продукты перекладывают в сотейник и добавляют пассерованный томат-пюре, готовый сметанный соус, перец, сахар по вкусу, и массу кипятят 2 ми-

путы. Блюдо украшают зеленью петрушки.

160. Антрекот с гарниром

Телятина (толстый край) 1000. Масло топленое 60. Зеленое масло 90. Зелень 20. Гарнир 900. Мясной сок 180.

Из зачищенного толстого края телятины нарезают порционные куски с косточкой так же, как из корейки режут натуральные свиные котлеты.

Небольшой конец косточки зачищают, мясо слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на хорошо разогретой сковороде с жиром.

На блюдо кладут отварной в молоке картофель, на него сбоку — жареное мясо с кусочком зеленого масла, подливают мясной сок и посыпают зеленью.

161. Антрекот с костью жареный

Говядина (толстый край) 550, в том числе реберная кость 70. Жир для жарки 12. Гарнир 600. Хрен 50. Соль, перец по вкусу. Масло зеленое 25.

От спинной части говядины (толстого края) отрезают кусок с одной реберной костью. У конца кости подрезают мясо на 3—4 сантиметра и зачищают кость от пленок. Куски мяса отбивают, перерубают сухожилия. За 10—15 минут до подачи мясо посыпают солью, перцем и обжаривают с обеих сторон на сковороде с жиром до образования на поверхности поджаристой корочки, затем в жарочном шкафу доводят до готовности.

При подаче надевают на косточку папильотку, укладывают антрекот на металлическое или фарфоровое подогретое блюдо; сбоку — жареный или отварной картофель в молоке, либо сложный овощной гарнир, состоящий из двух-трех видов овощей различной окраски, жареного картофеля и настроганного хрена, на антрекот положить кусочек зеленого масла.

Кроме горячего гарнира, на пирожковой тарелке можно подать салат из капусты, помидоры, огурцы.

162. Мясо духовое

Говядина 750. Мука пшеничная 18. Лук репчатый 150. Жир 72. Морковь 120. Репа, брюква 160. Петрушка 60. Томат-пюре 90. Гарнир 600. Соль и специи по вкусу.

Мясо от задней ноги нарезают поперек волокон по 1—2 куска на порцию, солят, панируют в муке, обжаривают, укладывают в один ряд в неглубокую посуду, заливают горячим бульоном, добавляют томат-пюре и тушат около часа. Затем кладут обжаренные коренья, пряности и тушат еще 20—30 минут до готовности. Подают с жареным картофелем, поливая соусом, в котором тушилось мясо.

Аналогичным способом приготовляют духовое мясо из баранины, свинины и телятины.

163. Кабачки, баклажаны, перец, фаршированные мясом

Кабачки, баклажаны или перец 650. Жир 30. Сыр (или сухари) 18. Мясной фарш с рисом: говядина, мякоть 1000, рис 70, лук репчатый 80, мука пшеничная 10, масло сливочное 60, соль, перец молотый по вкусу. Соус 450.

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют отварной рассыпчатый рис, пассерованный с мукой репчатый лук, соль, молотый перец, немного бульона. Все хорошо перемешивают.

Кабачки очищают от кожицы и разрезают поперек на кольца толщиной 3—5 сантиместров, удаляют мякоть с семенами и отваривают в подсоленной воде до полуготов-

ности. Баклажаны промывают, разрезают вдоль пополам, вынимают часть мякоти с семенами, натирают солью и через 30 минут промывают холодной водой. У стручков болгарского перца срезают плодоножку с частью мякоти и удаляют семенное гнездо, затем стручки ошпаривают кипятком 2—3 минуты. Подготовленные кабачки, баклажаны или перец наполняют фаршем, укладывают в один ряд на противень, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу. Затем заливают томатным или сметанным соусом с томатом, дают прокипеть до готовности. Перед подачей поливают соусом.

164. Солянка мясная сборная на сковороде

Капуста тушеная 1200. Говядина вареная 200. Сосиски, сардельки 150. Почки или язык вареные 150. Ветчина 90. Огурцы соленые 180. Каперсы, маслины, оливки (не обязательно) 180. Соус красный 300. Сухари 24. Сыр 18. Маргарин 30. Лимон 1 шт. Плоды, ягоды маринованные 120. Зелень 30.

Вареные сосиски, сардельки, ветчину, почки, язык, мясо нарезают тонкими ломтиками, слегка обжаривают, соединяют с солеными огурцами, очищенными от кожицы и семян, оливками, нарезанными дольками, частью маслин, каперсами, красным соусом и нагревают до кипения. На сковороду, смазанную жиром, кладут часть тушеной капусты, на нее — мясные продукты с соусом и овощами, затем снова оставшуюся капусту. После этого поверхность разравнивают, сверху посыпают тертым сыром и молотыми сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу. При подаче на солянку кладут ломтики лимона, посыпают зеленью и украшают маринованными плодами или ягодами и маслинами.

Почки и язык можно заменить другими мясными продуктами.

165. Гуляш с картофелем

Говядина 1000. Жир 60. Лук репчатый 150. Томат-пюре 100. Мука пшеничная 30. Специи по вкусу. Зелень 18. Гарнир 900. Сливочное масло 30.

Первый способ. Говядину 2-го сорта (лопатку, покромку задней части ноги) нарезают кубиками на 15—20 г, обжаривают на жире до образования румяной корочки, солят, добавляют нашинкованный репчатый лук и продолжают обжарку до готовности лука, после чего пересыпают мукой, слегка прожаривают, кладут томат-пюре, заливают бульоном и тушат 20—40 минут при слабом кипении. Затем добавляют черный перец горошком, лавровый лист, букет зелени (связанный пучок укропа, петрушки) и продолжают тушить до полной готовности, примерно около часа.

При подаче на гарнир кладут целый или нарезанный кубиками отварной картофель и посыпают рубленой зеленью.

Второй способ. Мякоть говядины нарезают кубиками по 15—20 граммов, посыпают солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки. Мясо кладут в кастрюлю, вливают горячую воду, добавляют томат-пюре и тушат до готовности. Затем на образовавшемся бульоне приготовляют соус и в нем мясо тушат 15—20 минут с добавлением пассерованного репчатого лука и специй. Соус должен быть средней густоты.

В баранчик или столовую тарелку кладут отварной картофель крупными кубиками, сбоку — приготовленный гуляш, сверху посыпают рубленой зеленью лука или петрушки и поливают распущенным сливочным маслом.

166. Гуляш по-марокканский

Телятина 1500. Масло сливочное 60. Тыква 1700. Лук репчатый 120. Картофель 2000. Яблоки 500. Мука пшеничная 30. Сливки 180. Вода 100. Сахар 20. Соль 30. Перец 6. Зелень 30.

Мякоть телятины моют, режут на кусочки по 30 граммов, кладут в посуду, добавляют масло, воду, соль, перец и в закрытой посуде припускают до мягкости, после чего обжаривают вместе с луком, нарезанным шашками.

Как только на мясе образуется поджаристая корочка, всыпают муку и, постепенно помешивая, вводят частями горячие сливки и воду и тушат до готовности.

Тыкву моют, разрезают на крупные части, очищают от кожицы и семян. Половину нормы тыквы посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу. Из оставшейся тыквы, очищенного картофеля и яблок выемкой вынимают шарики величиной с лесной орех, жарят во фритюре и солят по вкусу.

Остатки яблок без семян следует припустить в соусе, протереть и положить к готовому мясу.

При подаче к столу в тарелку кладут испеченную тыкву, на нее — тушеное мясо в соусе, а сбоку укладывают горками жареные шарики из картофеля, яблок и тыквы, сверху посыпают нарезанной зеленью и петрушкой.

167. Гуляш по-венгерски

Говядина 1000. Лук репчатый 400. Картофель 400. Жир 50. Чеснок 1—2 дольки. Тмин 1. Перец красный (паприка) 10. Помидоры свежие 100.

Мясо нарезают кубиками и солят. Мелко нарезанный репчатый лук поджаривают на жире до образования золотистого оттенка и, положив в него приготовленное мясо, тушат в течение получаса. По мере испарения сока понемногу подливают заранее приготовленный бульон или горячую воду. Затем прибавляют к мясу нарезанный кубиками картофель, тщательно размятый чеснок, тмин, паприку, доливают прозрачный бульон или воду, чтобы жидкость покрыла всю массу — дают прокипеть, кладут нарезанные свежие помидоры или томат-пюре и тушат до готовности в жарочном шкафу.

Перед подачей к столу можно добавлять приготовленные из теста клецки.

168. Котлеты телячьи отбивные

Телятина 100. Жир 70. Сухари молотые 100. Яйца (для льезона) 1 шт. Соль 15. Перец молотый 0,3. Гарнир 900. Масло сливочное 30. Мясной сок 30.

Корейку нарезают поперек волокон под углом 45° с реберной костью. На половину длины косточку зачищают от пленки. Смоченное водой мясо отбивают и прорубают сухожилия. Чтобы получить необходимый вес, используют зачищенное мясо задней ноги, которое режут на ломтики, смачивают водой, отбивают, прорубают от сухожилий и накладывают на мясо с косточкой, придавая изделию овальную форму.

Котлеты посыпают солью, перцем, смачивают льезоном, панируют в белых сухарях и обжаривают с обеих сторон на разогретой сковороде с жиром до образования корочки светло-коричневого цвета, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу.

Котлеты отбивные подают со сложным гарниром (тушеная капуста, припущенная морковь в соусе, картофель фри), подливают мясной сок и поливают сверху сливочным маслом. Отдельно на закусочной тарелке дополнительно подают

салаты из свежей капусты, огурцов и помидоров.

Отбивные котлеты приготавливают также из корейки баранины и свинины.

Можно куски мяса на отбивные котлеты нарезать от корейки с двумя-тремя реберными косточками, после чего одну оставляют, а остальные удаляют, и все котлеты получаются из одного куска, без дополнительной накладки мяса.

На косточку отбивной котлеты при подаче на стол можно надеть папильотку из бумажной салфетки.

169. Котлеты рубленые

Мясо (мякоть) 1000. Хлеб пшеничный 250. Молоко или вода 300. Соль 15. Перец молотый 1. Сухари панировочные 140. Жир для жаренья 80.

Мякоть говядины пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют замоченный черствый пшеничный хлеб, размешивают и снова пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Затем солят, перчат, вводят в два-три приема холодное цельное молоко или воду, хорошо размешивают до однородной массы.

Для улучшения вкуса в котлетную массу на килограмм мяса можно добавить 50 граммов масла сливочного, 2—3 сырых желтка или 50—70 граммов внутреннего сала-сырца.

Приготовленную котлетную массу расфасовывают руками, смоченными водой, на порции, панируют в сухарях, придают яйцеприплюснутую форму и жарят на разогретой сковороде с жиром с двух сторон до образования румяной корочки, а затем в жарочном шкафу доводят до готовности в течение 3 минут.

При надавливании из изжаренной котлеты выделяется белый, а не розово-красный сок.

170. Котлеты оригинальные

Мякоть телятины 600. Судак (филе) 200. Яйца 1 шт. Вода или молоко 80. Чеснок 10. Масло сливочное 80. Перец молотый 0,2. Крахмал 80. Сухари панировочные 120. Соль 15. Сахар 5. Гарнир (картофель жареный из вареного) 600. Соус томатный или сметанный 600.

Мякоть телятины, филе судака пропускают два раза через мясорубку с паштетной решеткой. В измельченную массу кладут соль, сахар, крахмал, размятое сливочное масло, чеснок, яйца, перец молотый, молоко и все тщательно взбивают.

Из рубленой массы разделывают изделия в виде тонких сарделек длиной 7 сантиметров, панируют в сухарях и жарят во фритюре.

Подают с жареным картофелем и соусом.

171. Зразы мясные рубленые

Мясо (мякоть) 1000. Хлеб пшеничный 200. Молоко или вода 250—300. Соль 15. Перец 1. Сухари для панировки 180. Жир для жаренья 80.
Фарш: яйца 5 шт., лук репчатый 600, жир 60, сухари молотые 100, соль 15, перец 1, зелень петрушки 100.

Молодую говядину зачищают от пленок и сухожилий, режут на мелкие куски, солят и пропускают через мясорубку с крупными отверстиями решетки.

В измельченное мясо добавляют хлеб, перец молотый, холодное молоко и тщательно взбивают до однородной массы. Котлетную массу расфасовывают руками, смоченными водой, на порции, делают на ладони руки круглую лепешку из мяса, на середину кладут фарш, завертывают, придавая ей овальную форму, панируют в молотых белых сухарях, слегка с бо-

ков приплюснув ножом, и жарят на жире с обеих сторон до образования румяной корочки.

Приготовление фарша. В рубленые вареные яйца кладут пассерованный репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, зелень петрушки, посыпают молотыми сухарями, солью, перцем и массу тщательно перемешивают несколько раз.

При подаче к столу зразы с гарниром (гречневая каша, морковь, припущенная с маслом, или картофель жареный) поливают томатным соусом.

172. Тефтели в томате

Говядина или баранина 650. Хлеб пшеничный 90. Молоко 140. Соль 10. Лук пассерованный 70. Мука пшеничная 50. Перец молотый 0,02. Соус томатный 450.

Мякоть говядины измельчают два раза через мясорубку вместе с набухшим в молоке хлебом и пассерованным репчатым луком.

Фарш заправляют молоком, солью, молотым перцем, хорошо размешивают, расфасовывают на порции, панируют в муке, придавая форму шариков, обжаривают в жарочном шкафу на жирах до образования румяной корочки, кладут в сотейник в два ряда, заливают горячим жидким томатным соусом и тушат в закрытой посуде при умеренном нагреве 15 минут.

При подаче к столу тефтели заливают соусом, в котором они тушились. Вместо 50% хлеба в массу можно положить отваренный рис. В этом случае тефтели подают с гарниром — рассыпчатой рисовой кашей.

При тушении с соусом можно добавить шинкованный щавель.

173. Фрикадели в соусе тушеные

Говядина 1000. Лук пассерованный 150. Маргарин 60. Яйца 1 шт. Вода 80. Перец молотый 1. Соль 15. Сахар-песок 5.

Зачищенную мякоть говядины нарезают мелкими кусками и два раза пропускают через мясорубку вместе с пассерованным репчатым луком.

В измельченное мясо добавляют воду, соль, перец, сырые яйца и сахар, хорошо перемешивают, расфасовывают в виде крупных шариков по 30 граммов, опускают в горячую соленую воду и варят при слабом кипении почти до готовности. Фрикадели вынимают из посуды шумовкой, на бульоне и пассерованной муке приготовляют соус сметанный с томатом и луком. Затем фрикадели складывают в смазанную жиром посуду, заливают жидким соусом и тушат 15 минут до готовности.

На гарнир подают картофель жареный (из вареного) и поливают тем соусом, в котором фрикадели тушились.

174. Рулет с макаронами

Говядина 620. Хлеб пшеничный 90. Молоко или вода 130. Соль 6. Перец молотый 0,05. Яйца 2 шт. Соус молочный густой 200.
Начинка (фарш): макароны 450, маргарин 10. Жир на смазку противня 6. Сухари молотые 25. Соус красный 300.

Мякоть говядины нарезают на кусочки, солят, пропускают через мясорубку и дают полежать 2 часа в холодном месте для образования клейкости в мясе. Затем в массу кладут набухший в молоке черствый пшеничный хлеб, перемешивают и снова пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченное мясо добавляют молотый перец, молоко, и массу хорошо взбивают.

На смоченную водой салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5—2 см и на середину пласта укладывают

полоской отваренные макароны, заправленные маргарином.

Затем с помощью салфетки придают изделию форму рулета так, чтобы его края имели хороший шов, и рулет с салфетки перекладывают вниз швом на смазанный жиром противень.

Поверхность рулета оформляют горячим густым молочным соусом, сухарями, делают 2—3 прокола и запекают в жарочном шкафу.

Готовый рулет разрезают из расчета 1—2 куска на порцию и при подаче поливают красным соусом.

Рулет готовят и с гречневой кашей, с пассерованным репчатым луком и рубленымн яйцами.

Запеченный мясной рулет можно приготовить также без начинки, из одной котлетной массы.

175. Кнели

Мясо (мякоть) 500. Сливки 100. Масло сливочное несоленое 75. Белки яичные 1 шт. Соль 10. Перец 0,2.

Кнели приготовляют из телятины или мяса птицы. Сырую массу используют для фарширования птицы, а отварные расфасованные кнели подают как гарнир к прозрачному бульону и супу-пюре.

Для приготовления блюда мясо два раза пропускают через мясорубку с частой решеткой. Измельченное мясо соединяют с размятым сливочным маслом, толкут в ступке, добавляют немного сливок и протирают через сито. Соль добавляют только после протирания, так как от соли фарш становится клейким, и мясо плохо протирается.

В мясное пюре добавляют молотый перец, яичные белки. Массу на льду тщательно вымешивают в одну сторону, вводя понемногу холодные взбитые густые сливки, иначе масса может стать жидкой и опадет. Пышную кнель для варки разделывают с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка различными фигурками в соленый кипящий бульон (воду). Варят без кипения, в открытой посуде, чтобы сохранилась форма изделий.

Сваренные кнели всплывают в посуде на поверхность и твердеют снаружи. Готовые кнели вынимают шумовкой и до подачи кладут в холодную соленую воду (чтобы они не потемнели).

176. Пельмени в омлете

Для фарша: говядина 200, свинина 200, лук репчатый 60, соль 6, сахар 1, перец 0,5, вода 60.
Для теста: мука 150, яйца 1 шт., вода 54, соль 3, сахар 0,5.
Для омлета: яйца 12 шт., молоко 120, соль 18, масло топленое для жаренья 120, масло сливочное к пельменям 60.

Мякоть говядины и свинины режут кусочками и пропускают через мясорубку. В измельченное мясо кладут мелко рубленный репчатый лук, соль, сахар, перец, воду и массу размешивают.

Из муки, воды, соли, сахара и яиц приготовляют пресное тесто, дают ему отлежаться 30 минут, раскатывают сочни, расфасовывают, кладут фарш и защипывают пельмени.

Пельмени варят в соленой воде, в посуде с закрытой крышкой, вынимают шумовкой на сковороду с жиром, обжаривают, заливают омлетной массой и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Перед подачей поливают сливочным маслом или сметаной. Можно заправить пельмени уксусом с молотым перцем.

177. Макароны по-флотски

Макароны 350. Соль 40. Лук репчатый 90. Колбаса 150. Мясо 300. Вода 50. Масло сливочное 90. Сахар-песок 5.

Колбасу очищают от кожицы и нарезают соломкой, мякоть мяса

пропускают через мясорубку с частой решеткой, в измельченное мясо добавляют воду, соль, перец и размешивают. Мясо выкладывают на разогретую с жиром сковороду или противень, прикрывают крышкой и жарят до готовности с добавлением пассерованного репчатого лука и по вкусу сахара.

Макароны длинные разламывают, погружают в кипящую соленую воду, варят до готовности, откидывают, добавляют к ним подготовленное жареное мясо, колбасу и перемешивают.

178. Пирог блинчатый

Мука пшеничная 300. Молоко цельное 750. Яйца 1—1,5 шт. Сахар-песок 20. Соль 5. Сало шпик (для смазки сковороды) 10. Масло сливочное 60.

Фарш: мясо 350, капуста свежая 200, морковь 150, рис 50, масло сливочное 150, яйца 1—1,5 шт., сухари панировочные 30.

В просеянную пшеничную муку постепенно вливают молоко и хорошо размешивают, после чего добавляют сырые яйца, сахар, соль и тщательно размешивают до образования однородной массы. Из приготовленного теста выпекают блинчики. Сотейник или другую посуду смазывают маслом, обсыпают панировочными сухарями, а затем дно и стенки посуды обкладывают блинчиками обжаренной стороной кверху, места соединения промазывают яйцом, кладут слой фарша, снова ряд блинчиков и так делают до верху, сверху закрывают блинчиками и запекают в духовом шкафу. При подаче форму или сотейник опрокидывают на доску, пирог режут на порции и поливают сливочным маслом.

Приготовление фарша. Мелко нарезанную капусту тушат, добавляют пассерованную морковь, рис, пропущенное через мясорубку обжаренное мясо и в охлажденном виде заправляют сырой яичной массой.

179. Колдуны

Говядина (вырезка, тонкий край) 300. Жир говяжий почечный (сырец) 230. Лук репчатый 100. Яйца 5 шт. Перец молотый 2. Майоран молотый 3. Соль 10.

Тесто пресное: мука пшеничная 250, яйца 1 шт., вода 70, сахар 2, соль 5, масло сливочное 60.

Теплый репчатый лук соединяют с измельченным мясом, салом-сырцом, нарезанной яичницей, доводят массу до вкуса и охлаждают до плотного состояния. После этого фарш формуют в виде небольших шариков и кладут их в тонкие сочни из пресного теста, защипывают в виде полумесяца, как пельмени, и варят в избытке воды.

К столу подают со сливочным маслом или бульоном, в котором они варились.

Фарш для колдунов можно приготовить из жирной баранины (без добавления сала-сырца), варить в мясо-костном бульоне и подавать к столу в глубоких тарелках, как первое блюдо.

Приготовление теста. В посуду с просеянной мукой выпускают яйца, кладут соль, сахар для улучшения вкуса, вливают теплую воду и замешивают пресное тесто.

Тесту дают отлежаться 30 минут, раскатывают его в жгут, режут на штуки по 15—20 граммов и раскатывают на очень тонкие круглые сочни (кружочки).

180. Голубцы с мясом

Капуста свежая 1300. Говядина 1000. Рис 100. Лук репчатый 180. Жир 100. Соус с томатом 750. Перец, соль по вкусу.

Сырое мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют сырой, хорошо промытый рис, пассерованный репчатый лук, соль, молотый черный перец, немно-

го воды и хорошо размешивают до однородного состояния фарша.

У кочанов капусты вырезают кочерыжку, отваривают в подсоленной воде в течение 8—10 минут и разделяют на отдельные листья.

На ошпаренные листья капусты кладут фарш и завертывают их, придавая им вид цилиндрической формы.

Затем голубцы кладут на смазанный жиром противень, сбрызгивают сверху жиром и обжаривают в жарочном шкафу до образования сверху поджаристой корочки. После этого голубцы заливают сметанным соусом с томатом и тушат на медленном огне не менее часа.

Подают голубцы с соусом, в котором они тушились.

181. Цвибельклопс

Говядина 700. Сало-сырец 80. Перец 0,1. Соль 10. Лук репчатый 720. Жир 30.
Для льезона: яйца 1 шт., молоко 50.
Сухари 60. Жир 60. Гарнир (картофель) 900. Масло сливочное 60.

Мясо и внутреннее сало или шпик пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук, соль, молотый черный перец, массу хорошо размешивают, разделывают в виде биточков, обмакивают в яичном льезоне, панируют в сухарях или хлебной крошке, смешанной с сырым мелко нашинкованным репчатым луком, и обжаривают на жире с двух сторон до образования румяной корочки, а в жарочном шкафу доводят до готовности.

Подают к столу с отварным картофелем, поливая распущенным сливочным маслом или томатным соусом.

182. Шнельклопс

Говядина 1000. Мука 30. Жир 60. Лук репчатый 250. Соус сметанный 450. Картофель отварной 900. Масло сливочное 60. Зелень 20. Специи по вкусу.

Зачищенные куски говядины, нарезанные поперек волокон продолговатыми тонкими ломтиками, отбивают, посыпают с обеих сторон солью, молотым черным перцем, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон на жире до образования румяной корочки. Обжаренное мясо перекладывают в сотейник, пересыпая каждый ряд мяса пассерованным репчатым луком, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат 15—20 минут на пару в водяной бане, чтобы соус не кипел.

Когда мясо станет мягким, его выкладывают на блюдо, поливают соусом, в котором оно тушилось, и гарнируют отварным картофелем, заправленным распущенным сливочным маслом с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Отдельно на закусочной тарелке можно подать соленые или маринованные огурцы или салат из капусты из расчета 75 г на порцию.

При подаче посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

183. Шницель натуральный (по-венски)

Телятина или свинина 1000.
Для льезона: яйца 1 шт., молоко 50.
Сухари молотые 90. Соль 15. Перец 0,3. Жир 70. Масло сливочное 30. Каперсы 60. Лимон 1 шт. Гарнир (картофель фри) 900. Мясной сок 30.

Шницель приготовляют из окорока или корейки, телятины или свинины без косточек. Мясо нарезают поперек волокон одним куском.

Куски мяса сбрызгивают водой, отбивают, ножом придают овальную форму, солят, посыпают перцем, смачивают льезоном, панируют в белых сухарях и обжаривают с обеих сторон на жире до образования румяной корочки на разогре-

той сковороде, а затем ставят в жарочный шкаф на 5 минут.

Гарниром к шницелю служит жареный картофель, который поливают распущенным сливочным маслом, добавляют каперсы, лимонную цедру и подливают мясной сок.

184. Крученики волынские

Говядина 1100. Капуста белокочанная 1000. Лук репчатый 70. Томат-пюре 90. Жир 40. Сахар 10. Уксус 3%-й 10. Мука пшеничная 40. Сало шпик 210. Специи по вкусу.

Говядину — боковую, наружную части задней ноги нарезают пластиками поперек волокон по 2—3 куска на порцию, отбивают, солят, перчат, укладывают на них тушеную капусту, завертывают в виде рулетика, перевязывают ниткой, панируют в муке и жарят на жирах до румяной корочки. Обжаренные крученики укладывают в сотейник, покрывают тонкими ломтиками шпика, заливают горячей водой и тушат при слабом кипении до готовности. Готовые крученики освобождают от ниток и подают с ломтиками сала, шпика и соком, образовавшимся при тушении.

185. Поджарка из говядины

Говядина 960. Лук репчатый 120. Томат-пюре 120. Жир 90. Гарнир 600. Соль и специи по вкусу.

Вырезку, поясничную часть, спинную или верхнюю и внутреннюю часть задней ноги нарезают широкими кусками толщиной до 2 сантиметров и отбивают. Подготовленные куски нарезают брусочками длиной 3—4 сантиметра по 10—15 граммов, обжаривают на жирах до образования румяной корочки, после чего солят, добавляют пассерованный репчатый лук, томат-пюре, немного бульона, перец и доводят до готовности и вкуса.

186. Оладьи из печенки

Печенка говяжья 700. Хлеб пшеничный 120. Масло сливочное 30. Специи по вкусу. Жир 40. Масло сливочное 60. Гарнир 600.

Печенку пропускают через мясорубку, соединяют с черствым белым хлебом, протертым через сито, добавляют масло сливочное, соль, молотый перец и разделывают в виде лепешек. Жарят на очень горячей сковороде с двух сторон до готовности.

Подают с картофельным пюре, поливая сливочным маслом.

187. Пельмени отварные

Для теста: мука пшеничная 700, вода 260, яйца $1^1/_2$ шт., соль 15.
Для фарша: *говядина или баранина 360, свинина 430, лук репчатый 50, соль 16, перец молотый 0,5, сахар 1, вода 160.*

Из просеянной муки, соленой воды и яиц замешивают тесто, выдерживают его 30—40 минут, после чего раскатывают в пласт толщиной 1,5—2 миллиметра и вырезают выемкой кружочки теста или делают жгутики, которые нарезают и раскатывают, а затем укладывают на середину фарш и защипывают. Кладут пельмени в один ряд на посыпанные мукой деревянные лотки.

Мясо зачищают от сухожилий, пленок, измельчают на мясорубке, соединяют с мелко рубленным луком, добавляют соль, сахар, перец, холодную воду (20% от массы мяса) и тщательно перемешивают. При изготовлении пельменей по-китайски в фарш из свинины добавляют свежую мелко рубленную белокочанную капусту. Пельмени отваривают в низкой широкой посуде. Когда вода закипит, в нее добавляют соль (на килограмм пельменей 4 литра воды и 20—30 граммов соли), опускают подготовленные пельмени и варят при

слабом кипении 5—7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их вынимают шумовкой. Чтобы они не склеивались, поливают растопленным жиром. К пельменям подают сметану в соуснике, сливочное масло в розетке или уксус в маленьком графине. Пельмени можно посыпать тертым сыром и зеленью.

Вкусовые качества пельменей улучшаются, если мясо на фарш нарезать или порубить тяпкой.

188. Кулебяка с мясом

Для теста: мука пшеничная 400, вода 280, сахар 20, маргарин 40, дрожжи 12, соль 5, яйца 1 шт.
Для фарша: *мясо 600, лук репчатый 60, масло сливочное 30, соль 10, перец молотый 0,05, зелень 10, соус красный 100.*

Мясо пропускают через мясорубку, обжаривают в жарочном шкафу, периодически помешивая, добавляют пассерованный репчатый лук, соль, молотый перец, рубленую зелень, красный соус, хорошо перемешивают и доводят фарш до вкуса. Когда дрожжевое сдобное тесто подойдет, выкладывают его на стол или разделочную доску, отделяют небольшой кусок для украшения, остальное скатывают в один большой шар, обминая его, на середину кладут фарш, края поднимают кверху, соединяют, защипывают и придают форму прямоугольника. Укладывают на смазанный жиром противень швом вниз, дают расстояться 15—20 минут. Из оставшегося кусочка теста лепят листочки, ромбики и другие фигурки и украшают ими кулебяку, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу.

189. Макаронник с мясом

Говядина 450. Лук репчатый, морковь, петрушка 150. Жир 90. Мука пшеничная 12. Сухари или хлебная крошка 30. Сыр 36. Лавровый лист, перец, соль по вкусу. Макароны 480. Яйца 2 шт. Молоко 50.

Говядину нарезают на куски по 30—50 граммов, обжаривают на жирах вместе с кореньями. Затем добавляют немного бульона, лавровый лист, перец, закрывают крышкой и тушат до готовности. По готовности бульон сливают, приготовляют на нем густой белый соус. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют немного соуса и фарш хорошо размешивают.

В посуду наливают воду или воду с молоком, добавляют соль (2,2 литра воды и 30 граммов соли на килограмм сухих макарон) и доводят воду до кипения. Затем закладывают перебранные разломанные на куски по 4—5 сантиметров макароны и варят их 25—30 минут. Готовые макароны, не откидывая на дуршлаг, охлаждают до 60—70°С, добавляют в них взбитые с молоком яйца, и все тщательно перемешивают. Половину заправленных макарон укладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, на макароны — ровным слоем мясной фарш и накрывают оставшимися макаронами. Сверху посыпают тертым сыром, сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу. При подаче разрезают на прямоугольные или квадратные порционные куски и поливают маслом.

190. Баклажаны рубленые с мясом

Баклажаны 900. Лук репчатый 150. Маргарин 60. Помидоры 240. Рис 130. Соус сметанный с томатом 600. Говядина 450. Лук зеленый 60. Зелень 30. Соль и специи по вкусу. Яйца 3 шт.

Очищенные баклажаны варят в подсоленной воде до полуготовности. Отвар сливают, а баклажаны мелко рубят. Репчатый лук мелко рубят и пассеруют до полуготовности, добавляют свежие помидоры,

нарезанные мелкими кубиками, и доводят до готовности. Добавляют приготовленные баклажаны, отваривают рассыпчатый рис, пропущенное через мясорубку мясо, рубленую зелень петрушки, соль, молотый черный перец, сырые яйца. Все хорошо перемешивают, формуют в виде сарделек, укладывают их в ряд на противень, смазанный жиром, обжаривают в жарочном шкафу до корочки. После чего заливают соусом и тушат до готовности.

191. Огурцы, фаршированные мясом

Огурцы 1200. Мясо, фарш 480. Лук репчатый 120. Молоко 50. Масло сливочное 30. Шпик 30. Бульон 300. Сметана 180. Томат-пюре 60. Мука пшеничная 24. Жир 20. Соль, специи по вкусу. Зелень 30.

Свежие огурцы очищают от загрубевшей кожицы, с обоих концов прорезают круглой выемкой отверстия и погружают в подсоленный кипяток. После того как вода закипит, огурцы перекладывают в холодную воду шумовкой, а затем в дуршлаг или на решето. Специальной выемкой или ложкой вычищают из огурцов семена.

Подготовленные огурцы наполняют мясным фаршем (сырое мясо, пропущенное через мясорубку с пассерованным репчатым луком, заправленное солью, перцем и разведенное молоком — 10% к массе мяса), укладывают в сотейник, дно которого предварительно покрывают тонкими ломтиками свиного шпика. Заливают огурцы мясным бульоном, чтобы едва покрылись, добавляют томат-пюре, сметану, соль, перец и тушат при закрытой крышке 25—30 минут. После чего пассерованную на жирах муку разводят частью бульона, вливают полученный соус в огурцы и доводят до готовности и вкуса.

192. Запеканка картофельная с мясом

Говядина вареная 450. Картофель 900. Лук репчатый 150. Сухари 30. Яйца 1 шт. Сметана 30. Жир 60. Соль, перец по вкусу. Зелень 30.

Вареное мясо и отварной картофель пропускают 2 раза через мясорубку и смешивают с пассерованным мелко рубленным луком, зеленью петрушки, солью, перцем. Приготовленную массу выкладывают ровным слоем на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, смазывают сверху смесью сырого яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Можно половину картофельной массы выложить на противень, положить ровным слоем мясной фарш, закрыть слоем протертого картофеля, смазать яйцом и запекать.

193. Колбаса, жаренная по-ленинградски

Колбаса вареная 600. Мука пшеничная 36. Яйца 1 шт. Сухари 120. Жир 72. Соус 600. Гарнир 900.

Колбасу нарезают кольцами, панируют в муке, смачивают в яйцах, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон.

При подаче на гарнир разогревают зеленый горошек, картофельное пюре или тушеную капусту. Колбасу поливают луковым соусом с горчицей.

194. Почки по-русски

Почки говяжьи 1250. Лук репчатый 100. Морковь 100. Петрушка 40. Огурцы соленые 200. Каперсы 30. Соус красный 450. Чеснок 5. Жир 60. Гарнир 600.

Почки надрезают до половины со стороны мочеточника и вымачивают в холодной воде 2—3 часа. Затем почки заливают холодной водой, нагревают до кипения, воду

сливают, почки промывают, заливают свежей водой и варят до готовности. Вареные почки промывают, нарезают ломтиками и обжаривают на жире, солят, добавляют очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, нарезанные пластиками, перец, лавровый лист, мелко рубленный чеснок, заливают красным соусом и тушат до готовности и вкуса.

Подают с картофелем — отварным, жареным или пюре.

195. Почки целые жареные

Почки телячьи 700. Мука пшеничная 20. Яйца 1 шт. (для льезона). Сухари молотые 70. Жир 60. Зеленое масло 90. Лимоны 1/2 шт. Гарнир 600.

С почек снимают часть внутреннего сала и пленку, надрезают вдоль на две половинки в виде раскрытой книги, солят, панируют в муке, смачивают льезоном, панируют в сухарях, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При подаче с гарниром и без него сверху на почки кладут кусочек зеленого масла и ломтики лимона.

Чтобы почки приобрели особенную нежность, перед приготовлением их нужно выдержать в молоке 1,5—2 часа.

196. Почки в сметане

Почки говяжьи 900. Маргарин 60. Лук репчатый 60. Соус сметанный 450. Гарнир 750. Зелень 30. Перец по вкусу.

Почки очищают от пленки, разрезают вдоль на две части, вымачивают, а затем в поперечном направлении нарезают ломтиками, посыпают солью, перцем и обжаривают на сильном огне до образования румяной корочки. На сковороду кладут понемногу почек, чтобы каждый ломтик зарумянился. Обжаренные почки перекладывают в кастрюлю, добавляют пассерованный лук, сметанный соус и тушат 15 минут.

Подают с отварным или жареным картофелем, посыпают рубленой зеленью.

197. Рубец в соусе

Рубец 850. Жир 60. Лук репчатый 180. Коренья 750. Соус сметанный с томатом 450. Гарнир готовый 750. Перец по вкусу.

Обработанный рубец свертывают рулетом, перевязывают шпагатом, заливают водой, кладут коренья, лавровый лист, черный перец горошком и варят до мягкости, обжаривают на жире, добавляют пассерованный репчатый лук, заливают сметанным соусом с томатом и тушат до готовности при слабом нагреве.

На гарнир подают картофельное пюре или каши рассыпчатые с маслом.

198. Мозги отварные

Мозги 800. Лук 24. Петрушка 18. Уксус 3%-ный 20. Соль и специи по вкусу. Масло сливочное 30. Гарнир 600.

За 1—2 часа до варки мозги заливают холодной водой, чтобы набухла пленка. Затем, не вынимая их из воды, осторожно отделяют пленку.

Очищенные от пленок мозги укладывают в посуду в один ряд, заливают холодной подсоленной водой, чтобы она только их покрыла, добавляют уксус, коренья, лавровый лист, перец горошком и доводят до кипения в открытой посуде. После этого уменьшают нагрев, закрывают крышкой и варят 25—30 минут без кипения. Хранят мозги в том же отваре.

Гарниры — отварной картофель, припущенный рис или жареные кабачки, припущенные грибы.

199. Гуляш из ливера

Ливер 850. Лук репчатый 90. Томат-пюре 60. Жир 90. Мука пшеничная 30. Соль и специи по вкусу. Зелень 30. Гарнир 600.

Отсортированные и тщательно промытые сердце, легкие, горловину, селезенку (каждый продукт в отдельности) заливают водой из расчета 2 литра на килограмм, солят и варят $2^1/_2$—3 часа, считая с момента закипания. Сваренный ливер нарезают кубиками по 15—20 граммов и обжаривают на жире.

На полученном от варки ливера бульоне приготовляют красный соус. В процеженный через сито соус добавляют приготовленные ливер, пассерованный репчатый лук и тушат 20—25 минут.

Подают с отварным картофелем.

200. Вымя жареное

Вымя 1200. Морковь 24. Лук репчатый 24. Петрушка 18. Мука 35. Яйца 1 шт. Сухари 120. Жир 72. Масло сливочное 60. Гарнир 600. Специи по вкусу.

Вымя содержит много соединительных тканей, поэтому требует длительной тепловой обработки. Его разрезают на куски по 1—1,5 килограмма, хорошо промывают, вымачивают в холодной воде 2—3 часа, заливают водой, добавляют коренья, соль, перец горошком, лавровый лист, и варят до готовности около 5 часов. После чего охлаждают, нарезают на порционные куски, панируют в сухарях и жарят на жире.

Подают с картофельным пюре, тушеной капустой, отварными макаронами, поливая сливочным маслом.

Блюда из баранины

Мясо старых животных жесткое и имеет специфический запах, который почти не ощущается в молодой баранине. Умеренное использование специй и пряностей при приготовлении супов из баранины, а для жареной баранины такого, например, ароматного соуса, как луковый, почти полностью уничтожает запах. Из баранины готовят жареные и тушеные блюда, закуски, фарш и заправочные супы.

Всевозможные блюда из баранины — характерная особенность казахской, кавказской и среднеазиатской национальной кулинарии.

Прозрачные бульоны из баранины готовят редко; для заправочных супов (например щей) лучше всего использовать лопаточно-спинную часть. Тазобедренный отруб и верхнюю часть поясничного отруба рекомендуется обжаривать большим куском.

Шашлык готовят из лопаточно-спинного и тазобедренного отрубов, а также из верхней части поясничного отруба; плов — из мякоти грудинки, верхней части спинно-лопаточного и тазобедренного отрубов. Рубленые изделия — котлеты, шницели — можно приготовить из мяса передней части лопаточно-спинного отруба, шейной и других частей бараньей туши. Для отбивных котлет мясо нарезают из задней части лопаточно-спинного отруба.

201. Баранина, тушенная с медом

Баранина 720. Жир 42. Томат-пюре 30. Мед 120. Мука пшеничная 19. Специи, соль по вкусу. Гарнир 900.

Баранину нарезают по 2—3 куска на порцию, обжаривают на жире, посыпают солью, перцем. Жареную баранину кладут в сотейник или кастрюлю, заливают бульоном, добавляют томат-пюре, мед и специи, уложенные в марлевый мешочек (корица, гвоздика —0,5 грамма на килограмм мяса), и тушат до готовности. Затем бульон сливают, муку пассеруют на жире и разводят ее слитым бульоном, проваривают и приготовленным негустым соусом снова заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо, и рассыпчатой рисовой кашей.

202. Баранина, тушенная с черносливом

Баранина 750. Чернослив 180. Лук репчатый 120. Томат-пюре 90. Жир 70. Соус 600. Сахар 30. Уксус 3%-й 48. Корица и гвоздика по 0,6.

Баранину нарезают на куски по 40—50 граммов, обжаривают на жире, солят, складывают в кастрюлю, добавляют пассерованный репчатый лук с томатом, заливают горячим бульоном, чтобы покрылось мясо, и тушат 25—30 минут. Затем добавляют вымытый чернослив, красный соус и при слабом кипении продолжают тушить до готовности. За 10—15 минут до готовности добавляют уксус, корицу, гвоздику и сахар. Подают с черносливом и соусом, в котором тушилось мясо.

203. Баранина по-алма-атински

Баранина 1000. Лук репчатый 60. Уксус 3%-ный 90. Перец черный молотый 0,3. Жир 60.
На гарнир: рис 300, жир 50, томат-пюре 50, лук репчатый 40, уксус 3%-й 60, сахар 30, огурцы или помидоры 300.

Баранину (корейку) нарезают по 2 куска на порцию (один кусок с реберной косточкой), солят, перчат, добавляют мелко шинкованный репчатый лук, перекладывают в неокисляющуюся посуду, уплотняют и выдерживают в холодном месте

5—6 часов. Перед подачей обжаривают на сковороде на жире до готовности и гарнируют припущенным вместе с томатом рисом, шинкованным репчатым луком и огурцами или помидорами.

204. Баранина отварная с овощами (арештю)

Баранина 1000. Морковь 200. Лук репчатый 200. Петрушка 80. Картофель 600. Капуста свежая 400. Перцы зеленые 50. Чеснок 6. Перец по вкусу.
Для соуса: маргарин 30, мука пшеничная 20.

Баранину с костями (кроме шейных позвонков) рубят кусками по 40 граммов, кладут в кастрюлю с горячей водой (1,2 литра на килограмм мяса), солят и варят при очень слабом кипении в течение часа, снимая пену. Часть бульона отделяют для приготовления белого соуса.

К мясу добавляют очищенные и нарезанные дольками морковь, петрушку, репчатый лук, некрупный целый картофель, свежую капусту, перец зеленый и варят до готовности в закрытой посуде вместе с белым соусом. Для вкуса кладут натертый чеснок и молотый перец.

В готовом сочном изделии овощи должны быть не переварены, мясо — мягкое, кости — легко отделяться.

Подают баранину с овощами в глубокой тарелке.

205. Баранина по-ингушски

Баранина 900. Сало растительное 80. Лук репчатый 600. Помидоры свежие 250. Чеснок 40. Зелень 150. Специи по вкусу.
Продукты для галушек: мука пшеничная 250, масло сливочное 60, яйца 1,5 шт., сахар-песок 10, соль 15, вода 360.

Баранину моют, рубят с костями на куски по 40—50 граммов, посыпают солью, перцем и обжаривают на сале с луком и помидорами.

В мясо с овощами вливают немного горячей воды и тушат в посуде с закрытой крышкой. Когда мясо станет мягким и будет легко отделяться от костей, его заправляют рубленым чесноком, зеленью и солью по вкусу.

В посуду с мукой кладут соль, сахар, сливочное масло и доливают кипяток, густое тесто тщательно размешивают, слегка охлаждают, добавляют яйца и вновь тщательно перемешивают. Готовое тесто режут на куски, раскатывают в виде колбасок и нарезают кубиками на галушки, которые варят в соленой воде. Отваренные галушки заправляют сливочным маслом, кладут в глубокую тарелку и на них укладывают мясо с овощами в бульоне, сверху посыпают зеленью. Отдельно в соуснике или пиале подают бульон, заправленный солью с толченым чесноком.

Это блюдо получится особенно вкусным из молодой баранины с небольшим содержанием жира.

206. Бастурма из баранины

На одну порцию.

Баранина 159.
Маринад: уксус 3%-й 15, лук репчатый 10, перец черный молотый 0,02, соль 4, жир 5, мясной сок 25.
Гарнир: жаренный во фритюре картофель 125, жир 11.
Гренки-крутон: хлеб пшеничный 30, яйцо 8, молоко 25, сахар 3, маргарин 5. Масло сливочное на полив 10.
Дополнительный гарнир: лук репчатый 30, сахар 1, соль 0,5. Салат овощной (капуста, помидоры, огурцы, оливки, зелень) 25.

Баранину нарезают поперек волокон от почечной корейки вместе с пашиной в виде длинной ленты, шириной 6—7 сантиметров, по одной ленте на порцию массой в полуфабрикате 159 граммов.

Подготовленные куски баранины солят, посыпают молотым черным перцем, добавляют мелко рубленный репчатый лук, заливают 3-процентным уксусом, хорошо перемешивают, перекладывают в керамическую или из нержавеющей стали посуду, ставят в прохладном месте (+4°...+8°С) и маринуют 4—6 часов. После маринования баранину (каждую ленту отдельно) свертывают рулетом, начиная с утолщенного конца, скалывают шпилькой или нанизывают на шампур.

Подготовленные шампуры с мясом укладывают на противень и обжаривают в духовом шкафу в течение 1,5—2 часов до готовности, периодически поливая бульоном или выделяющимся соком.

При подаче в овальный баранчик или мельхиоровый лоток укладывают крутон (ломтик булки, смоченный в яичном льезоне и обжаренный на сливочном масле), на него устанавливают снятое с шампура жареное мясо, поливают сверху мясным соком и гарнируют жареным картофелем — стружкой, соломкой или чипс, суфле, поливают распущенным сливочным маслом. Отдельно на пирожковой тарелке подают маринованный репчатый лук, овощной салат и зелень.

207. Фрикасее из баранины

Баранина 800. Масло 100. Морковь 50. Лук 50. Сельдерей 50. Мука пшеничная 100. Яйца 2 шт. Молоко 300. Лимон 0,5 шт. Лавровый лист 0,1. Перец черный молотый 0,1. Петрушка, зелень по вкусу.

Баранину — грудинку, шею или лопатку — нарубают на куски вместе с костями, заливают холодной водой, дают быстро вскипеть, а затем варят при медленном кипении, снимая накипь. Когда бульон очистится, кладут разрезанную вдоль пополам морковь, сельдерей, репчатый лук, лавровый лист, перец, соль и продолжают варить до мягкости мяса. Муку спассеровать на масле, развести горячим молоком и бульоном, хорошо размешать венчиком, чтобы не было комков, и оставить полуостыть, после чего ввести яичные желтки и снова хорошо размешать. Прибавить лимонный сок.

Мясо вынуть из бульона, отделить от костей и залить приготовленным соусом. При подаче посыпают зеленью петрушки. На гарнир — рассыпчатую рисовую или пшенную кашу.

208. Шашлык аульский

На один шашлык

Баранина 220. Лук репчатый 30. Уксус 3%-ный 15. Специи, соль, перец по вкусу. Соус ткемали 25.

Баранину (корейку и грудинку молодого барана) нарезают с реберными косточками в форме квадратов или кубиков по 35—40 граммов, пересыпают солью, перцем, мелко рубленным репчатым луком, сбрызгивают уксусом, хорошо перемешивают, ставят в холодное помещение и маринуют 4—6 часов.

Подготовленную баранину надевают на большие шпажки-шампуры и жарят на мангале над раскаленными углями.

Подают с соусом ткемали. На гарнир можно дополнительно подавать огурцы, помидоры или салат из капусты.

209. Шашлык по-кавказски

Баранина 1000. Лук репчатый 120. Лук зеленый 120. Уксус 3%-ный 120. Барбарис сушеный 12. Лимон 1 шт. Перец, зелень по вкусу. Помидоры 450.

Зачищенную баранину нарезают в форме кубиков или прямоугольников по 30—40 граммов и маринуют.

Для этого нарезанную баранину солят, посыпают молотым перцем, мелко нарезанным или натертым на

тёрке репчатым луком и зеленью петрушки, заливают винным уксусом, хорошо перемешивают, укладывают плотно в неокисляющуюся посуду и ставят в холодное место на 4—6 часов.

От молодого барашка для шашлыка можно нарезать корейку или грудинку на куски с реберными косточками. Перед жаркой куски мяса плотно нанизывают на металлические шпажки и жарят на мангале над раскаленными древесными углями, либо на электрогриле. Готовые жареные куски шашлыка снимают со шпажки на блюдо, гарнируют зеленым луком, свежими помидорами, дольками лимона и посыпают порошком барбариса.

210. Шашлык по-карски

Баранина 1500. Лук для маринования 60. Почки 6 шт. Помидоры свежие 6 шт. Сало баранье 30. Лук зеленый 180. Лимон 1 шт. Барбарис сушеный 12. Соус ткемали 180. Зелень 30. Винный уксус 20.

С мякоти спинной и поясничной части баранины срезают грубые сухожилия, разрезают мясо поперек по одному куску на порцию, посыпают перцем, измельченным репчатым луком, зеленью, складывают в неокисляющуюся посуду, поливают винным уксусом, хорошо перемешивают, уплотняют и ставят в холодное место на 6—7 часов. Перед жаркой кусок мяса надевают на шпажку вместе с зачищенной от пленок бараньей почкой с одного конца и некрупным помидором с другого. Мясо смазывают топленым курдючным салом или сливочным маслом и жарят на решетке над углями или на вертеле. При подаче жареный шашлык, почку и помидор снимают со шпажки на овальное блюдо и гарнируют зеленым луком и дольками лимона, украшают зеленью. Отдельно подают соус ткемали и барбарис. Можно почку разрезать пополам и надевать с обоих концов шпажки.

211. Грудинка баранья в соусе

Баранина (грудинка) 720. Жир 25. Соус 600. Соль, специи по вкусу. Гарнир 900.

Грудинку баранины, телятины или свинины обжаривают целиком, затем удаляют кости и нарезают по 1—2 куска на порцию. Можно сырую грудинку нарубить на порции по 1—2 куска, а затем обжаривать. Жареную грудинку заливают красным или луковым соусом и тушат 15—20 минут.

На гарнир — каши рассыпчатые, отварные макароны или картофель.

212. Грудинка баранья фаршированная

Баранина (грудинка) 700. Баранина (на фарш) 250. Рис 80. Вода 20. Лук репчатый 150. Маргарин 30. Специи по вкусу. Мясной сок 300. Гарнир — рассыпчатая рисовая каша 900.

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки и срезают с хрящей грудную кость. Во всю длину грудинки, начиная с тонкого конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, прилегающим к ребрам, делают разрез так, чтобы получилась полость в виде мешка (кости можно вынуть).

Для приготовления фарша мякоть баранины пропускают через мясорубку, добавляют припущенный рассыпчатый рис, пассерованный репчатый лук, воду, заправляют по вкусу черным молотым перцем, солью и хорошо размешивают.

Затем полость грудинки наполняют неплотно фаршем, место разреза грудинки скалывают ре-

берной костью или зашивают нитками. Фаршированную грудинку натирают солью, смазывают жиром и жарят в духовом шкафу до готовности, периодически поливая бульоном и переворачивая.

Из готовой грудинки, пока она не остыла, вынимают реберные кости и нарезают при подаче к столу по 1—2 куска на порцию, поливая мясным соком, полученным при жаренье грудинки.

Аналогичным способом можно фаршировать телячью грудинку мясом с гречневой кашей.

213. Грудинка баранья фри с гарниром

Грудинка баранья 700. Мука пшеничная 25. Яйца 1 шт. (для льезона). Хлеб пшеничный 150. Жир 60. Масло сливочное 60. Специи по вкусу. Гарнир 900.

От бараньей грудинки отделяют челышко (грудную кость) и реберные кости. Мякоть кладут в кастрюлю с горячей водой и варят с добавлением кореньев, лука, соли, перца горошком, лаврового листа. Отваренную грудинку охлаждают в противне под прессом для уплотнения ткани мяса, нарезают широкими ломтиками по два куска на порцию, панируют в муке, смачивают льезоном, снова панируют в крошке мякиша белого хлеба и жарят во фритюре. Ломтики отварной баранины можно обвалять в жидком тесте, кляре, и жарить во фритюре.

К жарсному мясу на гарнир подают зеленый горошек в масле, картофель фри, морковь в молочном соусе. В соуснике отдельно подают томатный соус.

214. Котлеты из баранины, запеченные с молочным соусом

Фарш мясной с хлебом 685. Соус молочный 330. Масло сливочное 50. Сыр 25. Соус красный 300. Гарнир 600.

Из котлетной массы баранины формуют котлеты и без панировки укладывают на смазанную жиром сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его из кондитерского мешка густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. При подаче на гарнир разогревают в собственном соку зеленый горошек, соус подливают сбоку.

215. Котлеты натуральные из баранины

Баранина (корейка) 1300. Жир 60. Соль 20. Перец 0,1. Гарнир (сложный) 900. Соус молочный с луком 450.

Баранью корейку зачищают от слоя жира, пленок и под углом 45° режут на котлеты с косточкой. Концы косточек зачищают, смоченное водой мясо слегка отбивают тяпкой, придают плоскую, овальную форму, посыпают солью, молотым черным перцем и жарят на сковороде с жиром с обеих сторон.

Для улучшения вкуса натуральных котлет перед жареньем их можно мариновать, как мясо на шашлык.

Натуральные котлеты гарнируют зеленым горошком в масле, припущенной морковью и картофелем фри. Молочный соус с луком подают в соуснике отдельно.

Таким же способом приготовляют натуральные котлеты из корейки телятины и свинины.

216. Поджарка баранья

Баранина 750. Жир 120. Лук репчатый 200. Картофель 1500. Соль, специи 20.

Мякоть баранины нарезают мелкими кубиками, обжаривают до образования румяной корочки, солят, добавляют шинкованный реп-

чатый лук и продолжают обжаривать. Затем кладут обжаренный картофель, посыпанный перцем, подливают немного бульона и тушат до готовности.

217. Закуска восточная

Баранина 850. Лук репчатый 250. Помидоры 550. Масло топленое 100. Бульон 300. Соус «Южный» 100. Алыча 120. Лимон 0,5 шт. Специи и соль по вкусу.

Баранину нарезают на куски поперек волокон, слегка отбивают, посыпают солью, обжаривают на жире, заливают бульоном так, чтобы они были только покрыты, и тушат 20 минут. Затем добавляют свежие обжаренные помидоры, репчатый лук, алычу, укроп, соус «Южный» и тушат до готовности.

При подаче перекладывают на порционную сковороду, нагревают до кипения и подают с кружочками лимона.

218. Корейка жареная

Баранина 1000. Жир 15. Специи по вкусу. Гарнир (картофель жареный) 900. Соус 450.

Зачищенную корейку натирают солью, смешанной с молотым черным перцем, укладывают на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу до готовности, поливая периодически вытопившимся жиром или бульоном.

При подаче на порцию отрезают один-два куска вместе с реберной косточкой, гарнируют жареным картофелем или рассыпчатой рисовой, гречневой кашей и поливают красным соусом.

Это блюдо можно приготовить также из свинины или телятины.

219. Пилав из баранины

Баранина (грудинка) 650. Рис 420. Бульон или вода 750. Жир 90. Лук репчатый 90. Томат-пюре 90. Соль, перец по вкусу.

Баранью грудинку разрезают вдоль по костям (ребрам), а потом каждую кость разрубают на 3 части в поперечном направлении. В разогретые жиры (баранье сало с растительным маслом или масло топленое) кладут нарезанный репчатый лук. Когда лук зарумянится, добавляют куски бараньей грудинки, обжаривают до румяной корочки, заливают бульоном и припускают почти до готовности мяса. Затем засыпают перебранный рис, добавляют жир, бульон, чтобы рис покрылся доверху, соль, перец, закрывают крышкой и тушат в духовом шкафу, пока рис будет мягкий и рассыпчатый, после чего добавляют пассерованный на жирах томат-пюре, осторожно перемешивают, чтобы не мять рис, и снова прогревают в духовке несколько минут.

220. Сычуг бараний «Няня»

Голова баранины 2 шт. Крупа гречневая 200. Яйца 6 шт. Лук репчатый 120. Сычуг (желудок) 1000.

От костей вареной бараньей головы отделяют мясо, вынимают мозги. Мясо мелко нарезают, а затем смешивают мясо, мозги, пассерованный репчатый лук, рассыпчатую гречневую кашу, сырые яйца. Заправляют солью, молотым черным перцем и этим фаршем начиняют хорошо обработанный бараний сычуг. Отверстие зашивают, заливают бульоном и припускают.

Охлажденный под прессом сычуг нарезают по 1—2 куска на порцию и подают с салатом.

221. Бараний окорок

Баранина 1500—2000. Картофель 1000. Лук репчатый 200. Помидоры

500. Сало 100. Чеснок 2. Вино столовое 150. Соль, перец, зелень, специи по вкусу.

Бараний окорок натирают толченым чесноком с солью, тмином или аджикой, молотым черным перцем и жарят на кости в жарочном шкафу при 150—180°С 1,5 часа почти до готовности, периодически поливая выделяющимся на противне жиром, сбрызгивая водой.

Затем до окончания жаренья на противень с бараниной кладут целые не очень крупные одинакового размера клубни очищенного сырого картофеля и нарезанный дольками репчатый лук и доводят все вместе до готовности. Если картофель будет готов раньше баранины, снять его с противня и продолжать жаренье до готовности мяса.

Перед подачей к столу мясо срезают с той и другой стороны кости широкими кусками наискось и укладывают их обратно на кости в виде целого куска. Затем помещают на овальное блюдо, вокруг мяса укладывают жареные помидоры, картофель.

Блюдо украшают веточками зелени петрушки, сельдерея или листьями салата.

Мясной сок, в котором жарилось мясо, цедят и подают отдельно в соуснике.

За 8—12 часов до приготовления баранину можно замариновать.

222. Кололак из баранины

Баранина 1000. Яйца 1,5 шт. Масло топленое 100. Мука 35. Лук репчатый 35. Соль, перец, зелень по вкусу. Соус томатный 500.

Кусочки баранины вместе с луком пропускают два раза через мясорубку. Затем в измельченную массу добавляют яйца, соль, перец и хорошо перемешивают. Из фарша формуют небольшие шарики, панируют их в муке и обжаривают на масле, после чего добавляют пассерованный лук, заливают томатным соусом и тушат до готовности.

223. Чанахи из баранины

Баранина 1000. Сало курдючное 60. Картофель 650. Помидоры 300. Томат-пюре 60. Баклажаны 600. Лук репчатый 100. Чеснок 25. Зелень 50. Соль, специи по вкусу. Перец 20.

Очищенный картофель, нарезанный кубиками, перемешивают с шинкованным репчатым луком, солью и кладут в глиняный горшочек, сверху укладывают 2—3 куска баранины, нарезанные вместе с реберной косточкой, солят. На мясо кладут баклажаны, нарезанные кружочками, кусочки курдючного сала, мелко рубленный стручковый перец, чеснок, зелень, помидоры, томат-пюре, заливают бульоном, закрывают крышкой и тушат до готовности в духовом шкафу. Подают к столу в той же посуде.

224. Рулет из баранины

Баранина 800. Жир 18. Чеснок 3. Овощной салат: капуста маринованная или квашеная 180, помидоры и огурцы свежие 450, лук 90, масло растительное 90, уксус 30, сахар 12, перец, зелень по вкусу.

У бараньей грудинки срезают по хрящам грудинную кость, прорезают пленки на реберных костях, после чего эти кости удаляют. Мякоть слегка отбивают, посыпают солью, перцем, зеленью, завертывают по длине рулетом, перевязывают шпагатом, обжаривают на жире до румяной корочки, а затем заливают небольшим количеством бульона и тушат при закрытой крышке до готовности. При подаче мясо нарезают, поливают соком, в котором оно тушилось, и посыпают зеленью.

На гарнир — овощной салат.

225. Рагу из баранины

Баранина 900. Жир 70. Лук репчатый 200. Томат-пюре 90. Мука пшеничная 20. Морковь 300. Петрушка 80. Перец черный 60. Лавровый лист 0,1. Гвоздика 0,05. Зелень 30. Картофель 900. Коренья 20.

Грудинку, корейку и лопатку баранины рубят вместе с костью на куски по 40—50 граммов, обжаривают до образования румяной корочки, солят, заливают горячим бульоном или водой, добавляют томат-пюре и тушат при слабом кипении 40 минут.

Очищенные морковь, петрушку, репчатый лук и картофель нарезают дольками или крупными кубиками и обжаривают на жире каждый отдельно.

Затем из бульона, муки и жира приготовляют красный соус. Мясо заливают этим соусом, добавляют обжаренные коренья и картофель, кладут черный перец горошком, лавровый лист, гвоздику и тушат до готовности.

Вместо моркови и петрушки в рагу можно добавлять зеленый горошек, сладкий стручковый перец, баклажаны, кабачки, помидоры или фасоль.

Подают готовое рагу вместе с соусом и гарниром.

Картофель для гарнира можно приготовить отдельно и при подаче положить сверху рагу.

Блюда из свинины

Свинину можно жарить, варить, тушить и запекать. Из свинины готовят борщи, щи, рассольники, котлеты, рагу, шашлыки, шницели, эскалопы, некоторые национальные блюда и студни; ее используют пополам с говядиной для приготовления пельменей. В домашних условиях можно приготовить из свинины буженину. Широко используется свинина и для промышленного производства разных мясных продуктов: бекона, буженины, ветчины, грудинки, зельца, карбоната, колбас, корейки, окорока, рулетов мясных, сосисок и сарделек.

226. Салат со свининой

Свинина 500. Картофель 450. Огурцы соленые 350. Салат зеленый 100. Яйца 3 шт. Соус майонез 250. Соус «Южный» 60. Перец, соль по вкусу.

Очищенный вареный картофель и жареное крупными кусками мясо нарезают ломтиками; соленые огурцы очищают от загрубевшей кожицы, нарезают вдоль на четыре части, удаляют семена и также нарезают ломтиками.

Подготовленные продукты слегка подсолить, поперчить, перемешать, заправить соусом майонез и соусом «Южный», затем уложить горкой в салатник, смазать сверху соусом майонез и украсить продолговатыми ломтиками свинины, дольками вареного яйца, листьями салата, огурцами, нарезанными кружочками или лапками.

227. Свинина, тушенная с рисом

Свинина 800. Рис 400. Сало топленое 90. Лук репчатый 90. Морковь 90. Томат-пюре 90. Соль, специи по вкусу. Зелень 30.

Мякоть от лопатки, шеи или грудинки нарезать кусочками по 25—30 граммов, посолить и обжарить на жире до образования

румяной корочки, добавить нашинкованные соломкой морковь, репчатый лук и продолжать жарить все вместе 15 минут, затем посыпать перцем, положить томат-пюре, залить горячей водой из расчета 2 литра на килограмм риса, довести до кипения, положить хорошо промытый рис и варить до загустения.

После этого мясо и рис перемешать, закрыть крышкой и тушить на слабом огне или в жарочном шкафу 30—40 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки или укропа.

228. Свинина по-строгановски

Свинина 660. Жир 42. Лук репчатый 120. Соус сметанный 180. Соус «Южный» 30 или томат-пюре 90. Соль, специи по вкусу.

Мякоть задней ноги или лопатки нарезают поперек волокон, кусками толщиной 1—2 сантиметра, отбивают до толщины 0,5 сантиметра, нарезают брусочками длиной 3—4 сантиметра, обжаривают на жире до румяной корочки, посыпают солью, перцем, добавляют пассерованный репчатый лук, сметанный соус, «Южный» или томат-пюре и доводят до готовности и вкуса.

На гарнир — жареный картофель.

229. Свинина, жаренная целым куском

Свинина 2000. Жир 20. Соль и специи по вкусу.

Перед жареньем мясо зачищают от обрезков, лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом, а окорока разделывают по слоям на 2—3 части. Грудинку жарят с реберными костями.

Подготовленные куски мяса натирают солью, перцем, укладывают на смазанный жиром противень и обжаривают в духовом шкафу до готовности, периодически поливая бульоном.

При подаче на стол отрезают поперек волокон 1—2 куска на порцию, на гарнир дают отварной, жареный картофель или пюре, тушеную капусту, рассыпчатую гречневую кашу или отварные фасоль и горох.

230. Свинина по-деревенски

Свинина 600. Жир 70. Лук репчатый 120. Картофель 1200. Зелень 15. Огурцы соленые 300. Соль и специи по вкусу.

Мякоть свинины нарезают поперек волокон на пластики толщиной 1—2 сантиметра, отбивают до толщины 0,5 сантиметра и нарезают брусочками длиной 3—4 сантиметра. Мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на сковороде с жиром до полуготовности, после чего добавляют сырой картофель, нарезанный кружочками, мелко шинкованный репчатый лук, соль и продолжают жарить до готовности.

Подают с соленым огурцом, посыпают рубленой зеленью петрушки, укропа.

231. Свинина с капустой и горохом

Свинина 400. Жир 30. Соус красный 450. Горох 400. Капуста тушеная 600. Зелень 15. Соль и специи по вкусу.

Зачищенную мякоть свинины нарезают брусочками длиной 3—4 сантиметра, солят и обжаривают на жире до румяной корочки. Вареный горох, тушенную до полуготовности квашеную капусту и обжаренные кусочки мяса перекладывают в порционные горшочки или кастрюлю, заправляют красным соусом, закрывают плотно крышкой

и тушат в жарочном шкафу до готовности.

При подаче посыпают рубленой зеленью петрушки, укропа.

232. Свинина, тушенная с фасолью

Свинина 600. Фасоль 400. Жир 40. Лук репчатый 90. Томат-пюре 90. Перец красный 10. Перец сладкий 6 стручков. Соль и зелень по вкусу.

Фасоль перебирают, промывают, заливают холодной водой и через 4—5 часов воду сливают, снова заливают холодной водой (2—3 литра на килограмм фасоли) и, не добавляя соли, варят при слабом кипении с закрытой крышкой, пока фасоль не станет мягкой. Свинину нарезают кубиками по 20—25 граммов, солят и обжаривают на жире вместе с нарезанным репчатым луком. Затем добавляют пассерованный томат-пюре, красный перец, нарезанные стручки сладкого перца, вареную фасоль, заливают горячей водой и доводят до готовности и вкуса. При подаче готовое блюдо обычно посыпают зеленью.

233. Свинина рубленая, запеченная с яйцом

Свинина 400. Яйца 12 шт. Сало топленое 60. Зелень 15. Соль и специи по вкусу.

Зачищенную мякоть нежирной свинины пропускают через мясорубку и, помешивая, жарят на сковороде на свином топленом сале, затем посыпают солью, молотым черным перцем, заливают сверху взбитыми яйцами и запекают в жарочном шкафу.

Подают блюдо в этой сковороде (желательно порционной), посыпая сверху рубленой зеленью петрушки или укропа.

234. Поросенок фаршированный

Поросенок молочный 1500. Мякоть курицы, свинины или телятины 350. Язык говяжий 200. Шпик 120. Яйца 2—2,5 шт. Сливки или молоко 500. Перец молотый 0,1. Желе мясное 500. Соус майонез 20.

После убоя молочного поросенка погружают для ошпаривания в горячую воду с температурой 80°С на 15 минут. Вынув из воды, очищают его от щетины, затем кожу натирают мукой и опаливают над некоптящим пламенем.

После этого тушку поросенка кладут в теплую воду и тщательно скоблят кожу ножом.

Потрошат тушку через разрез грудной кости и брюшка, удаляя все внутренности. Затем тушку помещают в таз или ванну с холодной водой на 2 часа для обескровливания.

Вслед за этим тушку можно обвалить, то есть срезать ножом мясо с костей, оставив голову и кости ножек.

Часть срезанного мяса поросенка, мякоть курицы без кожи режут на мелкие куски, 2—3 раза пропускают через мясорубку. В измельченное мясо добавляют нарезанные мелкими кубиками шпик и вареные очищенные говяжьи языки, перец черный молотый, яичные белки, сливки в несколько приемов, массу солят и тщательно размешивают несколько раз.

Подготовленного поросенка распластывают на столе, укладывают на середину жидкий фарш, соединяют края кожи (при этом тушка не должна быть туго наполнена фаршем) и сшивают полученный разрез суровыми нитками.

Фаршированную тушку завертывают в салфетку, перевязывают, как рулет, шпагатом, кладут в посуду кости поросенка и курицы, на них сверху — тушку, заливают холодной водой так, чтобы продукты

были ею полностью покрыты, и варят при очень слабом кипении 2 часа. За 15—20 минут до окончания варки бульон солят.

После варки поросенка охлаждают вместе с бульоном до 30°С, вынимают и кладут под легкий пресс для уплотнения фарша. Затем снимают салфетку и удаляют нитки с зашитого разреза.

Фаршированного поросенка режут на порционные куски, их складывают на блюдо и украшают сеткой из желе, гарнируют вокруг овощами, нарезанными кусочками желе и отдельно подают соус майонез.

235. Поросенок с хреном

Поросенок (один) 1000. Гарнир овощной 600. Соус хрен 240. Желе мясное 150. Зелень 30. Коренья 60.

Обработанного поросенка завертывают в салфетку или пергаментную бумагу, кладут в широкую кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют петрушку, лук репчатый, доводят до кипения и варят при слабом кипении 50—60 минут. Соль (8—10 граммов на литр) добавляют в конце варки. Готового поросенка остужают в бульоне. Остывшего поросенка разрубают вдоль на части, которые затем разрезают поперек по 1—2 куска на порцию.

При подаче гарнируют мясным желе, корнишонами, салатом из краснокочанной капусты и украшают зеленью.

Соус хрен с уксусом или хрен со сметаной подают отдельно в соуснике.

236. Жаркое из свинины

Свинина 800. Томат-пюре 100. Картофель 1500. Морковь 150. Лук репчатый 70. Чеснок 10. Специи, зелень по вкусу.

Свинину (лопатка, шея) нарезают по 2—3 куска на порцию, солят, посыпают перцем и обжаривают с добавлением томата-пюре. Затем заливают горячей водой и тушат до полуготовности.

Картофель нарезают крупными кубиками или дольками, солят и обжаривают. Морковь, нарезанную кубиками средней величины, жарят отдельно почти до готовности. После этого мясо соединяют с картофелем, морковью, мелко нарезанным репчатым луком, заливают горячим бульоном или водой и тушат. В конце тушения в жаркое добавляют перец, лавровый лист и заправляют растертым чесноком. При подаче посыпают зеленью.

237. Жаркое из маринованной свинины

На одну порцию

Свинина 100. Шпик свиной 10. Лук репчатый 10. Сало топленое 6. Соус красный 75. Гарнир 150.

На маринад: *уксус 6%-ный 10, лук репчатый 4, морковь 3, петрушка 2, сельдерей 2, лавровый лист 1 шт., перец душистый горошком 2, соль 1—2, вода 20.*

Воду вскипятить, положить специи, соль, проварить 5 минут, остудить и смешать с уксусом.

В мякоти задней ноги или заплечной части лопатки свиной туши сделать несколько проколов поварской иглой. Мясо положить в неокисляющуюся посуду, посыпать измельченным репчатым луком, морковью и залить охлажденным маринадом так, чтобы свинина была покрыта до половины объема. Накрыть мясо крышкой, уложить на нее груз и поставить в холодное место на 48 часов, перевертывая несколько раз куски мяса.

Маринованную свинину обсушить, натереть солью и обжарить на жире до образования румяной корочки, затем наполовину залить маринадом и красным соусом и

тушить до готовности на слабом огне.

Тушеную свинину нарезать поперек волокон наискось широкими ломтями (по два на порцию) и залить процеженным соусом, в котором она тушилась.

Подают к столу вместе с соусом, на гарнир — картофель отварной или жареный, отварные макароны.

238. Буженина

Свинина 800. Квас хлебный 750. Лук репчатый 60. Чеснок 30. Картофель 1400. Сало топленое 90. Мясной сок (крепкий бульон) 50. Специи, соль, лавровый лист по вкусу.

Мякоть задней ноги разрезают по соединению мускулатуры на крупные куски, укладывают в неокисляющуюся посуду, добавляют лавровый лист, черный перец горошком, гвоздику, шинкованный репчатый лук, заливают квасом, ставят в холодное место и маринуют двое суток. Затем куски свинины обсушивают, вместе с мелко рубленным чесноком и солью укладывают в жаровню или сотейник, покрывают сверху нарезанным крупными кольцами картофелем, поливают жиром, подливают немного крепкого мясного бульона и кваса от маринования, закрывают крышкой и доводят до готовности и вкуса.

По готовности свинину нарезают поперек волокон по 1—2 куска на порцию и подают с картофелем, с которым она жарилась, поливая этим же соком.

239. Окорок, запеченный в тесте

Окорок московский 5000. Мука ржаная 2000. Вода для замеса теста 800.

Соленый или сырокопченый окорок обмывают в воде (если крепко соленый, то заливают холодной водой и выдерживают 10—12 часов).

Из ржаной муки и холодной воды замешивают густое тесто. Окорок кладут в глубокий противень и обмазывают его со всех сторон тестом 15—20-миллиметровым слоем, после чего ставят в жарочный шкаф и запекают при 150—180°С в течение 4—6 часов.

Готовность окорока определяют путем прокалывания поварской иглой.

Тесто с готового окорока снимают не ранее чем через 8—10 часов.

При подаче нарезают на порции и гарнируют зеленым горошком, огурцами, помидорами и отдельно подают соус хрен с уксусом.

240. Грудинка свиная, жаренная фри

Свинина 600. Коренья 50. Мука пшеничная 30. Яйца 30. Сухари 90. Жир 90. Зелень 15. Соль, специи по вкусу.

Свиную грудинку заливают горячей водой (1—1,5 литра на килограмм мяса), добавляют коренья, перец горошком, лавровый лист, соль и варят до готовности.

Из вареной грудинки удаляют ребра и охлаждают под гнетом. Прессованную охлажденную грудинку нарезают широкими кусками, панируют в муке, смачивают в яичном льезоне и снова панируют в сухарях. Подготовленную грудинку жарят во фритюре до образования румяной корочки, обжаренные куски вынимают из жира шумовкой, кладут на металлическое сито для стекания жира и прогревают в жарочном шкафу 8—10 минут.

Подают с жареным картофелем или картофельным пюре.

241. Грудинка, фаршированная говядиной

Грудинка, 1 половинка 500. Говядина 300. Шпик 50. Лук репчатый 60. Крахмал картофельный 30. Корица 1. Гвоздика 1. Перец 1. Соус хрен 150.

В свиной грудинке со стороны отделения ее от пашины делают надрез по всей длине так, чтобы образовался мешочек (карман). В этот мешочек кладут фарш, а отверстие закалывают шпилькой. Подготовленную грудинку посыпают солью и жарят до готовности в жарочном шкафу, периодически поливая выделяющимся при жарке жиром и соком. Жареную грудинку при подаче нарезают вдоль реберных костей по 1—2 куска на порцию.

Приготовление фарша: мякоть говядины и лук репчатый пропускают через мясорубку, солят, добавляют молотый перец, корицу, гвоздику, крахмал, шпик, нарезанный кубиками, и все тщательно перемешивают.

242. Шашлык из свинины

Свинина 600. Лук репчатый 420. Зелень 25. Уксус 3%-й 85. Рис 200. Масло сливочное 30. Сахар 15. Соль и специи по вкусу.

Из окорока нарезают куски в форме кубиков или квадратиков по 30—40 граммов, слегка отбивают, посыпают солью, молотым перцем, мелко нарубленным луком (120 граммов), тмином, зеленью петрушки, поливают уксусом (60 граммов), хорошо перемешивают, ставят в холодное место и маринуют 4—6 часов.

Затем куски мяса надевают на шпажки и жарят на мангале над горящими углями. Готовый шашлык снимают со шпажек, укладывают на блюдо и гарнируют нарезанным кольцами маринованным луком, рассыпчатым рисом, предварительно смешанным с распущенным сливочным маслом и прогретым в жарочном шкафу.

243. Котлеты натуральные рубленые

Свинина 600. Вода 50. Жир 40. Соль, перец по вкусу.

Мякоть не очень жирной свинины, преимущественно от передней ноги, и все мелкие куски, получаемые при разделке свинины, пропускают через мясорубку, солят, добавляют холодную воду, молотый перец, перемешивают и хорошо выбивают. Из приготовленной массы формуют котлеты и жарят на жирах с двух сторон до готовности.

Подают с жареным или отварным картофелем, картофельным пюре, с отварными макаронами, заправленными маслом, с рассыпчатыми кашами, поливая сверху сливочным маслом и мясным соком от жарки котлет.

244. Котлеты натуральные из свинины

Свинина, корейка 800. Жир 60. Соль и специи по вкусу. Масло сливочное 30. Гарнир 600.

Из корейки нарезают котлеты с реберными костями по одной на порцию. Мясо отбивают тяпкой и обравнивают края, придавая овально-плоскую форму, слегка вогнутую со стороны реберной кости. Реберная косточка длиной не более 8 сантиметров зачищена и подрезана от мякоти на 2—3 сантиметра. Котлеты солят, обжаривают до образования румяной корочки и в течение 5—6 минут доводят до готовности в жарочном шкафу.

На гарнир подают картофельное пюре, жареный картофель, припущенную морковь с маслом, зеленый горошек, заправленный сливочным

маслом, свежие помидоры, поливают сливочным маслом и мясным соком.

245. Котлеты из свинины и рыбы

Треска, филе 260. Свинина 230. Хлеб пшеничный 100. Молоко 90. Лук репчатый 50 или чеснок 5. Сухари 60. Жир 30. Соус 450. Соль, специи по вкусу.

Мякоть свинины и филе рыбы нарезают на куски по 50—70 граммов, пропускают через мясорубку. Затем котлетную массу хорошо выбивают, формуют котлеты, панируют в сухарях, обжаривают на жирах с двух сторон и в духовке доводят до готовности.

На гарнир подают жареный или отварной картофель, гречневую кашу или отварные макароны, поливают красным соусом.

246. Рагу

Свинина 700. Жир 70. Картофель 900. Морковь 120. Петрушка 60. Лук репчатый 150. Томат-пюре 90. Мука пшеничная 20. Перец сладкий, стручковый 3 шт. Перец черный молотый 1. Соль 15. Зелень 15.

Грудинку, шею, лопатку нарубают вместе с костями на кусочки по 30—40 граммов, обжаривают на жире, посыпают солью, перцем, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованный томат-пюре и тушат 30—40 минут, после чего мясо вынимают из бульона. Муку пшеничную пассеруют на жире до образования светло-коричневой окраски, постепенно разводят ее горячим бульоном, в котором тушилось мясо, хорошо размешивают, доводят соус до готовности и вкуса.

Затем в кастрюлю кладут мясо, жареный картофель, нарезанный дольками, обжаренные морковь и лук репчатый, корень петрушки, нарезанный дольками, а также стручки сладкого перца, нарезанные в виде лапши, соль. Заливают красным соусом, тушат при слабом кипении 25—20 минут до готовности.

При подаче посыпают зеленью.

247. Ветчина, жаренная с луком

Окорок копчено-вареный 660. Горчица столовая 120. Маргарин 60. Лук репчатый 600. Мука пшеничная 24. Жир 35. Гарнир 600.

Ветчину нарезают ломтиками, густо смазывают горчицей и обжаривают с двух сторон на жире 2—3 минуты. Лук репчатый нарезают кольцами, подпыляют мукой и обжаривают во фритюре до румяной корочки.

При подаче на ветчину кладут жареный лук, а сбоку — жареный или отварной картофель и зеленый горошек.

248. Поджарка

Свинина 660. Лук репчатый 180. Томат-пюре 90. Жир 10. Бульон 180. Соль, перец по вкусу. Гарнир 600. Зелень 30.

Мякоть свинины нарезают кусочками по 10—15 граммов и обжаривают на жире до образования румяной корочки, после чего добавляют мелко нарезанный репчатый лук, прожаривают несколько минут, кладут томат-пюре, солят, перчат и продолжают жарку, вливают немного бульона и доводят до готовности и вкуса.

На гарнир подают жареный картофель, рассыпчатый рис или гречневую кашу, посыпают зеленью.

249. Паприкаш

Свинина 660. Жир 60. Лук репчатый 120. Морковь 50. Томат-пюре 90. Мука пшеничная 30. Красный перец 12. Перец сладкий зеленый 600. Помидоры 300. Соль, зелень по вкусу.

Свинину нарезают кусочками по 15—25 граммов, обжаривают на жире до румяной корочки, солят, добавляют пассерованные репчатый лук и морковь, нарезанную соломкой, подпыляют, кладут томат-пюре, посыпают красным сладким перцем (паприкой), заливают бульоном или горячей водой и тушат при закрытой крышке и слабом кипении 15—20 минут. После чего кладут крупно нарезанный сладкий зеленый перец (предварительно стручки перца обмывают, надрезают верхние части стручка и удаляют семена со связанной с ними мякотью) и доводят до готовности и вкуса.

250. Драчена из картофеля со свининой

Картофель 1350. Мука пшеничная 30. Молоко 120. Свинина 300. Шпик 50. Лук репчатый 90. Масло сливочное 30. Сода питьевая 6. Соль, перец по вкусу.

Свинину нарезают мелкими кусочками и обжаривают на жире совместно с нашинкованным репчатым луком до готовности. Очищенный сырой картофель натирают на терке, смешивают с подготовленной свининой, мукой, солью, молотым перцем, питьевой содой и выкладывают полученную массу на смазанную жиром сковороду, разравнивают поверхность и запекают в жарочном шкафу до готовности.

251. Форшмак из свинины и печени

Свинина жареная 250. Печень жареная 250. Картофель вареный 600. Сельдь, филе 150. Сметана 240. Яйца 3 шт. Масло или маргарин 90. Сухари 30. Сыр 30. Специи по вкусу.

Жареную свинину вместе с жареной печенкой, вымоченной в молоке, настое чая или воде, филе сельди без кожи и вареный картофель пропускают через мясорубку на мелкую решетку. Полученную массу заправляют солью, черным молотым перцем, сметаной, сырыми яичными желтками, и все тщательно вымешивают. Затем взбивают белки и соединяют их с приготовленной массой. Массу кладут на сковороду, смазанную жиром, обравнивают, посыпают сверху молотыми сухарями и тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 15—20 минут.

При подаче нарезают по 1—2 куска на порцию или подают на мельхиоровой сковороде, в которой запекался форшмак.

252. Кочан, фаршированный свининой

Свинина 700. Капуста 1500. Сало свиное 90. Соус сметанный 90. Чеснок 5. Соль, перец по вкусу. Томат 20. Лук 100.

Приготовление фарша. Мякоть свинины пропускают через мясорубку на мелкую решетку, заправляют солью, молотым черным перцем, мелко рубленным чесноком и луком, все хорошо перемешивают.

Белокочанную капусту зачищают от загрязненных листьев, обмывают, вырезают кочерыжки и отваривают в кипящей подсоленной воде 5—7 минут. Кочан выкладывают на сито, дают ему остыть, разбирают на листья, при этом с каждого листа капусты срезают утолщенную часть.

Приготовленные листья белокочанной капусты (вначале крупные) укладывают в том же порядке, как они были расположены в кочане, на середину разложенной на столе мокрой салфетки. Край каждого листа капусты должен несколько находить на край другого соседнего листа.

На уложенный первый круг капустных листьев положить слой начинки толщиной 3—4 миллиметра, следить при этом за тем,

чтобы начинка находилась на расстоянии 20—25 миллиметров от края. Поверх начинки вновь положить капустные листья, но уже меньшего размера и на них опять начинку. Так продолжают до тех пор, пока все листья кочана будут полностью заполнены начинкой.

Затем концы салфетки с уложенными на ней листьями капусты приподнимают и связывают так, чтобы изделию придать форму цельного кочана. Сформированный кочан оставляют на 15—20 минут в прохладном помещении, чтобы он частично уплотнился, а затем с кочана аккуратно снимают салфетку, перевязывают его шпагатом, кладут в сотейник со смазанным жиром дном, заливают жидким сметанным соусом с томатом и луком, ставят в духовой шкаф и доводят до готовности.

Удаляют шпагат с готового фаршированного кочана, нарезают его на порции и поливают соусом, в котором он тушился.

253. Помидоры, фаршированные свининой

Помидоры 12 шт., 960. Свинина 450. Лук репчатый 150. Рис 60. Сухари 18. Жир 30. Масло сливочное 30. Сметана 180. Перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Помидоры средней величины (80—100 граммов) обмывают, срезают с нижней стороны плода одну четвертую часть, вынимают сердцевину с семенами, слегка солят. В подготовленные помидоры кладут начинку горкой и обравнивают. Помидоры укладывают на подмазанную жиром сковороду, покрывают срезанной частью помидора и прижимают, чтобы «крышечка» хорошо держалась, посыпают молотыми сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу до готовности. Затем помидоры заливают сметаной и кипятят. При подаче посыпают зеленью.

Для начинки зачищенную мякоть свинины нарезают на небольшие куски, обжаривают на жире, перекладывают в сотейник, добавляют нашинкованный репчатый лук, немного воды и тушат до готовности. Готовое охлажденное мясо пропускают через мясорубку, смешивают с припущенным рисом, пассерованным мелко рубленным репчатым луком, рубленой зеленью, молотым перцем, солью, и все хорошо перемешивают.

254. Голубцы по-молдавски

Капуста или виноградные листья 1200. Свинина 500. Рис 90. Морковь 150. Петрушка 120. Лук репчатый 1.
Для соуса: маргарин 120, мука пшеничная 30, сметана 120. Специи по вкусу.

Мелко нарезанные морковь, петрушку и лук репчатый пассеруют на жире, охлаждают и смешивают с отварным рисом и мясом свинины, пропущенным через мясорубку, затем фарш заправляют водой, по вкусу молотым перцем и солью. Приготовленный фарш завертывают в ошпаренные кипятком капустные или виноградные листья, укладывают на смазанный жиром противень, заливают сметанным соусом с томатом-пюре, проваривают на плите, а затем запекают в духовом шкафу при умеренной температуре.

При подаче к столу на гарнир подают мамалыгу.

Многие любители голубцы заливают борщом без картофеля (вместо соуса) и припускают до полной готовности.

255. Эскалоп, или натуральный шницель

Свинина (корейка, окорок) 1000. Жир 30. Крутоны по 2 шт., 350. Почки свиные жареные 100. По-

мидоры свежие жареные 150. Грибы свежие жареные 250. Масло сливочное 70. Гарнир 600. Соус томатный 600. Чеснок 10.

От почечной части корейки или окорока свинины нарезают мясо, слегка отбивают, придают плоскую округлую форму, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон до готовности.

Для крутонов берут батон, срезают корки, а мякиш режут на тонкие ломтики округлой формы, смачивают их льезоном и обжаривают.

При подаче каждый кусок жареного мяса кладут на крутон, сверху на эскалоп укладывают жареные ломтиками почки, грибы, помидоры, поливают томатным соусом, заправленным мелко рубленым чесноком.

Отдельно в фарфоровой тарелке подают жареный картофель фри или гарнир из набора овощей.

Эскалоп из телятины готовят так же.

256. Капуста, тушенная по-венгерски

Копченая свиная корейка, окорок или кости свиные 500. Капуста квашеная 1000. Жир 100. Лук репчатый 50. Мука пшеничная 50. Укроп 5. Перец паприка 5. Соль 10. Сметана 20.

Капусту квашеную, не отжимая от рассола, перекладывают в кастрюлю, добавляют копчености из свинины или свиные кости и тушат до готовности.

Лук репчатый мелко шинкуют и поджаривают на жире до золотистого цвета вместе с пшеничной мукой. Затем в кастрюлю с капустой и мясом кладут поджаренную смесь репчатого лука с мукой, ветки зелени, укропа, перец паприку, сметану, все хорошо перемешивают и доводят до вкуса.

257. Мясо свиных голов в соусе

Голова свиньи 1000. Жир 42. Коренья 200. Томат-пюре 90. Соус 450. Соль, специи по вкусу.

Обработанные свиные головы заливают холодной водой и через час тщательно промывают. Затем заливают водой, дают быстро закипеть, снимают накипь и жиры, солят, кладут часть кореньев, черный перец горошком, лавровый лист и варят при медленном кипении до готовности. Мясо голов отделяют от костей, нарезают на кусочки весом по 25—30 граммов и поджаривают на жире вместе с репчатым луком и морковью, добавляют томат-пюре, сметанный соус и тушат 20—25 минут.

На гарнир подают тушеную капусту или отварной картофель с соленым огурцом.

258. Ножки свиные, жаренные фри

Ножки свиные 3 шт. Петрушка 10. Лук репчатый 15. Морковь 10. Мука пшеничная 24. Яйца 24. Сухари 90. Жир 60. Соль и специи по вкусу. Гарнир 600.

Обработанные ножки моют, кладут в котел с холодной водой (2 литра на килограмм ножек) и варят при слабом кипении 1,5—2 часа. Затем добавляют коренья, нарезанные ломтиками, репчатый лук, связанную в пучок зелень (петрушка, укроп, сельдерей), лавровый лист, черный перец горошком, соль и продолжают варить ножки около 3 часов до тех пор, пока они не станут мягкими.

У сваренных ножек отделяют крупные кости ступни (так называемые бабки), мясо отпрессовывают под гнетом, затем отсушивают в полотенце от излишней влаги, нарезают поперек волокон, посыпают перцем, панируют в муке, смачивают в яичном льезоне, снова панируют в сухарях и жарят во фритюре, после чего ставят в

жарочный шкаф, чтобы они хорошо прогрелись. На гарнир подают тушеную капусту или картофельное пюре.

259. Бигос польский

Капуста квашеная 400. Капуста свежая 400. Свинина 250. Колбаса вареная 150. Грудинка копченая 100. Шпик 50. Лук репчатый 50. Грибы сушеные 25. Помидоры 50. Сахар 3. Соль 10. Перец молотый 0,05.

Сушеные грибы моют в теплой воде, кладут в посуду, заливают водой для набухания и через два часа ставят варить до готовности.

Капусту квашеную рубят, кладут в посуду и с небольшим количеством воды варят до мягкости. Свежую капусту режут шашками, ставят в жарочный шкаф, прогревают до мягкости, солят и смешивают с квашеной капустой, после чего добавляют жареный шпик, жареную свинину, вареную колбасу, копченую грудинку, нарезанные кубиками помидоры, вареные нарезанные грибы, пассерованный репчатый лук, сахар, перец. Перемешивают и ставят тушить на слабом огне до полной готовности.

Бигос польский можно приготовить из одной квашеной капусты. Для улучшения вкуса в него добавляют чернослив, тмин и майоран. Готовый бигос иногда подают с отварным картофелем.

260. Бигос (второй вариант)

Капуста квашеная 2000. Капуста свежая 2000. Колбаса 250. Свинина 250. Грудинка копченая 200. Шпик 250. Лук репчатый 300. Грибы сухие 30. Помидоры 300. Мука 30. Соль, специи по вкусу.

Квашеную капусту перебрать, крупные куски мелко нарезать, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости. Очищенную свежую капусту нашинковать, залить небольшим количеством кипящей воды, добавить мелко нарезанные грибы и варить до готовности.

Мясо свинины нарезать кубиками, посолить и обжарить на жире до образования румяной корочки.

Нарезать также кубиками копченую грудинку и вместе с поджаренной свининой положить в кастрюлю с квашеной капустой и тушить до готовности.

Шпик нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить шинкованный репчатый лук, спассеровать, затем пересыпать мукой, слегка пропассеровать и приготовленный лук с мукой смешать с капустой. Тушеную свежую капусту соединить с квашеной, добавить нарезанную кубиками колбасу, пассерованный томат-пюре или мелко нарезанные помидоры, заправить по вкусу солью, сахаром, молотым черным перцем, и все вместе вскипятить на медленном огне.

Блюда из мяса домашней птицы и дичи

Из ***кур*** готовят разнообразные первые и вторые блюда, холодные и горячие закуски; куриное мясо используют также для приготовления салатов.

Для приготовления бульона лучше брать тушку взрослой, но не старой птицы средней упитанности, так как из цыплят и из старых кур отвары получаются недостаточно прозрачными и недушистыми. Если на тушке имеются излишки жира, их надо срезать и, перетопив, использовать в паштеты, для поджаривания мяса птицы и т. п.

Для жаренья пригодны нестарые куры и петухи. Мясо старой птицы лучше всего использовать для приготовления котлет, тефтелей, биточков и др.

Утку обычно жарят целой тушкой. Старую утку лучше тушить.

Из ***домашнего гуся*** готовят различные вторые блюда. Первые блюда, как правило, не готовят, но гусиное мясо и потроха добавляют в рассольники и солянки, а также используют для приготовления холодных закусок, заливных, начинок, фаршей, из печени делают паштеты.

У ***дикого гуся*** мясо более жесткое, а жира меньше, чем у домашнего. Чаще всего его жарят или запекают с различными соусами. Потроха в пищу не используют.

Индейку можно жарить и отваривать.

Тушки ***пернатой дичи*** чаще всего жарят, иногда тушат или запекают с различными соусами. Мясо дичи обычно нежирное, поэтому тушку перед обжариванием нашпиговывают или обертывают тонкими ломтиками несоленого свиного шпика.

261. Студень из потрохов птицы

Крылышки, шеи, желудки, ноги 2000. Желатин 15. Морковь, петрушка, лук репчатый 100. Чеснок 4. Лавровый лист 0,2. Перец горошком 0,5.

Обработанные потроха промывают, заливают холодной водой (на килограмм потрохов 2 литра) и варят при слабом кипении 4—5 часов, периодически снимая накипь и жир. После 2—3-часовой варки кладут овощи. У сварившихся потрохов отделяют мякоть, мелко рубят, соединяют с процеженным бульоном, вводят предварительно замоченный в холодной воде желатин, соль, специи, мелко рубленный чеснок, доводят до кипения и разливают в формы для застывания.

262. Салат оливье из дичи

Рябчик, куропатка 1 шт. Картофель вареный 180. Огурцы свежие или корнишоны 150. Салат 30. Майонез 210. Соус «Южный» 18. Яйца 3 шт. Раковые шейки 30. Маслины (без косточек) 12.

Жареную дичь снимают с костей и нарезают тонкими ломтиками, картофель — кубиками, огурцы — ломтиками, листики салата — соломкой. Нарезанные продукты заправляют соусом майонез, смешанным с соусом «Южный», и укладывают горкой в салатник. Сверху украшают продолговатыми ломтиками филе дичи, раковыми шейками (или крабами), маслинами без косточек, салатом, вареными яйцами и огурцами.

263. Салат столичный

Курица 1300. Картофель 500. Огурцы соленые 300. Салат 100. Зеленый горошек (консервы) 120. Яйца 6 шт. Крабы (креветки или кальмары) 60. Зелень петрушки 30. Чернослив 15. Соус «Южный» 100. Сахар-песок 10. Соус майонез со сметаной 420. Специи по вкусу.

Варят или жарят заправленную «в кармашек» тушку курицы, охлаждают, разрубают на четвертинки и отделяют мясо от кожи и костей. Мясо режут ломтиками, длинные кусочки оставляют на оформление салата.

Картофель, отваренный в кожуре, очищают, режут тонкими ломтиками. Огурцы соленые ополаскивают, режут, удаляют семена и шинкуют ломтиками.

В кастрюлю кладут нарезанные листья салата, мясо курицы, картофель, огурцы, вареные яйца и зеленый горошек, заправляют соусом майонез со сметаной и соусом «Южный», перемешивают, добавляя по вкусу соль, молотый перец и сахар.

Сочную салатную массу укладывают горкой на листья салата в салатник и украшают вокруг дольками (кружочками) яйца, кусочками крабов, смоченных салатной заправкой, длинными ломтиками жареного мяса курицы, черносливом и веточками листьев петрушки.

264. Салат из петушиных гребешков

Гребешки 600. Капуста цветная 300. Корнишоны или соленые огурцы 350. Картофель 250. Майонез 450. Яйца (желток) 6 шт. Шампиньоны сырые 300. Зелень 20. Соль по вкусу.

Гребешки ошпаривают и снимают с них пленку (с помощью соли), промывают и отваривают в подсоленной воде до готовности и оставляют в этом же отваре.

Очищенный картофель нарезают ломтиками и отваривают; нарезают ломтиками корнишоны, а соленые огурцы очищают от кожицы и удаляют семена; цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на мелкие кочешки; шампиньоны отваривают и нарезают ломтиками.

Все продукты смешивают и заправляют половиной нормы майонеза. Кладут горкой в салатник, сверху укладывают отварные гребешки (гребнем сверху), заливают остальным майонезом и посыпают яичным вареным желтком, протертым через сито. Салат оформляют зеленью.

265. Фромаж (сыр из кур или дичи)

Курица или дичь, мякоть 150. Масло сливочное 90. Сыр голландский, швейцарский 90. Мускатный орех 3. Желе мясное 600. Соус 150. Зелень 30. Соль, специи по вкусу.

Мясо вареной или жареной птицы пропускают 2—3 раза через мясорубку, протирают через сито и соединяют с натертым на терке сыром и сливочным маслом. Полученную массу тщательно вымешивают и заправляют молотым мускатным орехом, перцем, солью и мясным желе (очень крепким бульоном). Подготовленный сыр заливают в формы, остужают, сверху маскируют сеткой из желе и украшают зеленью.

Отдельно в соуснике подают соус майонез.

266. Желе мясное

Кости мясные, птицы 1000. Желатин 40. Морковь 20. Лук репчатый 20. Петрушка 10. Уксус 9%-й 15. Яйца (белки) 3 шт. Лавровый лист, перец 0,5.

Приготовленный из костей бульон с добавлением в конце варки

кореньев процеживают и обезжиривают. В горячий бульон кладут предварительно размоченный в холодной воде желатин и размешивают до полного растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, уксус, размешивают и вводят половину яичных белков, тщательно смешанных с пятикратным количеством холодного бульона (оттяжка). Все это размешивают, доводят до кипения, добавляют остальные белки и вновь доводят до кипения. Готовое желе процеживают.

267. Галантин из птицы

Курица непотрошенная 1500. Свинина нежирная или телятина 350. Шпик свиной 120. Яйца 3 шт. Молоко 500. Мускатный орех 2. Перец молотый 0,2. Язык вареный очищенный 200. Гарнир овощной 900. Соус майонез с корнишонами 300. Коренья 10. Лук репчатый 50. Лавровый лист 1. Зелень петрушки 20.

Непотрошенную курицу опаливают над некоптящим пламенем, моют, отрезают голову с шеей по середине ее длины, ноги в коленном суставе и крылышки в первом суставе.

Тушку потрошат через продольный разрез кожи на спине от шеи до конца туловища. Для этого разрезают кожицу вместе с мякотью вдоль над позвоночником и мясо зачищают острым ножом от реберных костей с внутренностями, шейных позвонков, ножек, оставив в тушке только кости крылышек.

В потрошенной курице кожу с мясом можно отделить со стороны разреза груди и зоба, оставив кожу спинки целой. После этого зачищают мясо от костей, большую часть мякоти мяса срезают от кожи.

Нежирную свинину или телятину режут на куски, соединяют с куриным мясом и пропускают два раза через мясорубку с паштетной решеткой. В измельченное мясо кладут шпик, нарезанный мелкими кубиками, 1 сырое яйцо, соль, перец и мускатный орех молотый. В массу добавляют молоко и затем тщательно перемешивают.

Расправленную кожу курицы укладывают на разделочную доску, солят и по всей ее внутренней поверхности раскладывают тонким слоем мясной фарш, на него в длину тушки кладут вареные яйца, а сбоку их — длинные брусочки вареного языка. Эти продукты закрывают слоем мясного фарша, и кожу по месту разреза зашивают суровой ниткой, придав форму целой курицы. Мясной фарш должен быть слегка жидкий и неплотно заполнять тушку курицы.

Наполненную фаршем тушку завертывают во влажную салфетку и перевязывают шпагатом. В посуду кладут кости птицы, подготовленную тушку, продукты полностью заливают холодной водой, солят, доводят до кипения, снимают пену и варят при 90°C (не давая кипеть) в течение 1 часа 45 минут.

Во время варки кладут коренья, репчатый лук, лавровый лист, периодически переворачивают фаршированную курицу для равномерности варки.

Отваренную курицу вынимают, кладут на лист спинкой вниз и под мягким прессом охлаждают. Затем тушку развертывают, кожу смачивают майонезом с желе, украшают ее звездочками из моркови, зеленью петрушки и охлаждают.

Подают тушку целиком, на крутоне, оформленном вокруг бордюром из теста на желтках яиц. Холодный овощной гарнир и соус майонез с корнишонами подают отдельно.

268. Юшка (суп охотничий)

Потроха птицы 1100. Пшено 180. Картофель 800. Шпик 30. Морковь 150. Петрушка 60. Лук репчатый 100. Специи по вкусу. Лук зеленый 70.

Потроха птицы обрабатывают, кладут в кастрюлю, заливают водой, солят и варят до готовности. За 25 минут до окончания варки в бульон кладут 3—5 раз промытые горячей водой пшено, нарезанный картофель, затем пассерованные на шпике коренья, морковь и лук, нарезанные кубиками. В конце варки в юшку кладут лавровый лист и перец.

При подаче к столу суп посыпают зеленью.

269. Шницель из куриного филе

Филе куриное 600. Яйца 3 шт. Хлеб пшеничный 180. Масло сливочное 120. Гарнир 600.

Большое куриное филе без косточки зачищают от пленок и сухожилий и распластывают в продольном направлении. Сверху кладут маленькое, слегка отбивают, затем смачивают в яичном льезоне и панируют в крошках пшеничного хлеба, придают овальную форму и обжаривают на масле с двух сторон до готовности. Гарнир — зеленый горошек, жареный соломкой картофель и припущенная в молоке морковь.

270. Котлеты по-министерски

Мясо куриное 450. Хлеб пшеничный 108. Молоко 140. Масло сливочное 120. Хлебная крошка или сухари. Гарнир 600.

Из мякоти курицы, хлеба, молока и соли приготовляют котлетную массу. Затем разделывают по 20 граммов, панируют на хлебной крошке или сухарях, придают яйцеприплюснутую форму. Жарят на сливочном масле до румяной корочки и в жарочном шкафу доводят до готовности. На гарнир подают припущенную морковь в молоке, зеленый горошек, отварную цветную капусту и поливают сливочным маслом.

271. Пожарские котлеты

Курица 1700. Хлеб белый 150. Молоко 250. Масло сливочное 25. Хлеб белый на панировку 100. Масло на поливку 50. Соль по вкусу.

Мясо курицы отделяют от костей и кожи, нарезают на мелкие куски и пропускают через мясорубку. Затем добавляют пшеничный хлеб, замоченный в молоке (а еще лучше в сливках), соль, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку.

Добавляют растертое сливочное масло, хорошо перемешивают и взбивают. Из этой массы формуют котлеты, причем руки смачивают льезоном. Котлеты панируют в хлебной крошке и обжаривают с двух сторон на масле до образования румяной корочки, затем в течение 3—5 минут в духовом шкафу доводят до готовности.

При подаче котлеты поливают сливочным маслом. На гарнир можно подавать зеленый горошек, морковь в молочном соусе, жаренный соломкой картофель.

272. Котлеты по-киевски

Курица 1200. Масло сливочное 200. Яйца 1—1,5 шт. Хлеб пшеничный 25. Жир (топленое масло) 100. Крутоны 6 шт. Гарнир 1000. Масло сливочное (для подлива) 50. Зеленый горошек 100.

Потрошеную и промытую тушку молодой курицы кладут на спинку; разрезают в пашинках кожу и отделяют от ножки. С филейной части грудинки и крыльев снимают кожу, отрубают у сустава каркаса тушки косточку крылышка и отделяют правое и левое филе вместе с косточкой.

Затем зачищают филе от пленок и сухожилий, отделяют маленькое филе от большого, вынимают косточку-вилку, зачищают крыльную косточку, то есть срезают с нее

мясо, сухожилия и отрубают утолщенную часть.

Подготовленное зачищенное большое филе отбивают тяпкой, подрезают сухожилия. Маленькое филе также отбивают и завертывают в него раскатанное в холодной воде сливочное масло. После этого на край большого филе кладут маленькое филе с маслом, посыпают солью, и при помощи ножа завертывают большим филе слева направо, прижимая филе при каждом повороте к маслу. Полученную фаршированную котлету обрабатывают влажными руками, обмакивают в яичный льезон, панируют в сухарях или хлебной крошке, снова обмакивают в яичный льезон и панируют в хлебной крошке.

Котлеты жарят во фритюре 3—4 минуты и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 1—2 минут. Готовую котлету укладывают в блюдо на крутон из белого хлеба или слоеного теста, гарнируют жареным картофелем, нарезанным соломкой, и зеленым горошком, разогретым в собственном соку и заправленным сливочным маслом. Котлету сверху поливают распущенным сливочным маслом, а на косточку надевают папильотку.

Приготовление крутона из хлеба. Батон пшеничного хлеба без корочки нарезают ломтиком с утолщением к одной стороне, смачивают в смеси молока и сырых яиц и обжаривают на масле с двух сторон.

Норма расхода сырья на один крутон весом в 50 граммов: хлеб пшеничный 50, яйцо 10, молоко 30, масло сливочное 10.

273. Котлеты из кур де-воляй

Курица, филе 90. Масло сливочное 10. Яйцо 1/4 шт. Хлеб пшеничный 20. Гидрожир 15. Масло сливочное 10. Крутон 25. Гарнир 50.

Обработанную курицу средней величины, не старую, кладут на разделочную доску и надрезают кожу у ножек, отделяют ее от грудинки до шейки, отрубают крылышки по второй сустав, делают надрез вдоль грудной кости, снимают филе вместе с плечевой косточкой. Затем филе кладут на смоченную водой доску и зачищают косточки. Отделяют внутреннее филе и вынимают из него жилку. Большое филе кладут наружной стороной на доску, левой рукой слегка придерживают, а правой ножом снимают верхнюю пленку, после чего делают с внутренней стороны долевой надрез и вынимают жилку.

Филе отбивают, в середину большого филе вкладывают 5 граммов сливочного масла, закрывают его малым филе и завертывают с краев, придавая форму котлеты, солят, смазывают льезоном, панируют дважды в хлебной крошке и жарят во фритюре, в духовке доводят до готовности. При подаче котлеты (2 штуки) укладывают на крутон и гарнируют жаренным соломкой картофелем, зеленым горошком и поливают сливочным маслом.

274. Котлеты, фаршированные молочным соусом, марешаль

Курица 275 или филе 90.
Для соуса: масло сливочное 3, мука пшеничная 5, молоко 30, грибы белые свежие 15.
Яйца 1/5 шт. Хлеб пшеничный 20. Гидрожир 15. Крутон 25. Гарнир 100. Масло сливочное 10.

Зачищенное филе кур, гусей, уток, дичи нарезают вдоль, развертывают в обе стороны, слегка отбивают, подрезают в двух-трех местах сухожилия. На середину подготовленного филе кладут охлажденный фарш, состоящий из густого молочного соуса, смешанного с припущенными грибами, покрывают его малым филе, которое предварительно отбивают, и завертывают края большого филе, придавая изделию грушеобразную форму. Затем обма-

кивают в яичном льезоне, панируют в крошке, снова в льезоне, и опять в крошке. Черствый белый хлеб для панировки можно нарезать соломкой. Подготовленные котлеты (2 штуки) обжаривают во фритюре до румяной корочки и в жарочном шкафу доводят до готовности.

При подаче котлету укладывают на крутон, гарнируют жареным картофелем, зеленым горошком, припущенной в молоке морковью и поливают сливочным маслом.

275. Котлеты из филе, фаршированные печенкой

Курица 275 или филе 90. Паштет из печени 40. Яйца 1/5 шт. Хлеб пшеничный 20. Масло сливочное 10. Гарнир 150.

Приготовляют так же, как и котлеты марешаль, только фаршируют паштетом из куриной или говяжьей печенки.

Паштет приготовляют следующим образом: куриные печенки очищают от желчи, хорошо промывают, заливают холодной водой и вымачивают 2—3 часа, меняя 2 раза воду. Затем все обрезки мякоти курицы и печенки солят, припускают до готовности с добавлением сливочного масла, охлаждают и пропускают 2-3 раза через мясорубку.

276. Курник (русский слоеный пирог)

Тесто: мука пшеничная 550, маргарин сливочный 225, меланж 35, уксусная эссенция 80 %-ная 1 или лимонная кислота 1, соль 10, вода 235.
Блинчики: мука пшеничная 90, молоко 95, яйца 3/4 шт., сахар 4, соль 1, масло 5.
Фарш: яйца 4 шт., маргарин сливочный 100, курица вареная 340, гребешки петушиные или мякоть курицы 30, рис припущенный 320, грибы припущенные 160, зелень 15. Яйца на смазку 1/2 шт.

Из муки, яиц, воды, разведенной в ней соли и лимонной кислоты замешивают тесто, дают ему постоять 20 минут и раскатывают пласт прямоугольной формы. На середину его помещают в виде меньшего прямоугольника подготовленное сливочное масло (маргарин), последовательно накрывают его четырьмя свободными концами теста и защипывают края. Полученный конверт подпыляют мукой и, начиная от середины, раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 миллиметров. Затем с пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем еще раз вдвое. В результате получается тесто, сложенное в четыре слоя.

Раскатанное тесто охлаждают при температуре 3—5°С 30—40 минут и вновь раскатывают. После четырехкратной раскатки и охлаждения слоеное пресное тесто готово. Теперь пекут блинчики, затем готовят 4 вида фарша: и з к у р и ц ы — мякоть вареной курицы нарезают мелкими кубиками и заправляют маслом: и з р и с а — варят рассыпчатый рис, заправляют его маслом и добавляют 1/4 нормы вареных и нарезанных яиц; и з г р и б о в — в отварные и слегка поджаренные грибы добавляют нарезанные ломтиками вареные куриные гребешки; и з я и ц — вареные яйца мелко нарезают и заправляют маслом с добавлением зелени петрушки или укропа.

Слоеное тесто раскатывают слоем 0,5—0,6 сантиметра и вырезают из него 2 круглые лепешки: одну меньшего диаметра (основная), другую — большего (крышка). На основную лепешку кладут в один слой выпеченные блинчики, а затем слои фарша в следующей последовательности: из риса, кур, грибов и яиц. Каждый слой фарша перекладывают блинчиками. Укладывают фарш горкой в виде конуса. Сверху

его накрывают сначала блинчиками, а затем большой лепешкой. Места соединения теста смазывают яйцом. Поверхность пирога украшают вырезанными из теста узорами и смазывают яйцом. Затем пирог выпекают.

277. Кнели из кур с шампиньонами

Мясо курицы 660. Хлеб пшеничный 60. Молоко (сливки) 360. Яйца, белки 3 шт. Масло сливочное 30. Шампиньоны 150. Соус 450. Соль 8.

Мясо домашней птицы и дичи отделяют от костей и зачищают от крупных сухожилий, кожи, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой или растирают в ступке до образования однородной массы, затем добавляют размоченный в сливках белый черствый хлеб без корочек. Полученную массу протирают через сито, кладут в посуду и, установив кастрюлю на лед, взбивают массу лопаткой до пышности, постепенно прибавляя яичный белок и вслед за ним небольшими дозами сливки (молоко). В сбитую кнельную массу добавляют соль и хорошо размешивают.

Готовность кнельной массы определяют так: маленький кусочек ее опускают в горячую воду, если он всплывет и останется на поверхности, то масса считается готовой.

В порционные, смазанные маслом металлические овальные формы кладут слой кнельной массы, а на нее — ломтики шампиньонов, можно также положить тонкие ломтики вареной курицы. Наполненные на 3/4 формочки устанавливают в сотейник с водой (вода должна покрывать формы не больше чем на половину их высоты), накрывают посуду крышкой и варят 20—25 минут, не допуская бурного кипения.

При подаче кнели вынимают из формы, кладут на подогретое блюдо, гарнируют припущенными шампиньонами и заливают белым соусом с яичными желтками.

278. Суфле из курицы

Мясо курицы 650. Яйца 3 шт. Соус молочный 600. Масло сливочное 60. Сыр 70. Зелень 30.

Подготовленную курицу варят, отделяют мясо от костей, пропускают через мясорубку и протирают через сито, добавляют молочный соус средней густоты, сырые яичные желтки, соль и перемешивают. За 15 минут до подачи в массу вводят взбитые белки, выкладывают ее на порционную сковороду, смазанную маслом. Поверхность выравнивают, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Суфле подают на сковороде, а соус отдельно в соуснике. Передерживать горячее суфле нельзя: оно садится.

Можно приготовить паровое суфле в маленьких формочках.

279. Мусс из курицы в соусе с паприкой

Мясо курицы 1140. Яйца, белки 60. Сливки 1800. Крутоны из риса 180. Масло сливочное 60. Помидоры 120. Соус 450. Паприка 5. Зелень 30.

В маленькие формочки для мусса, смазанные маслом, кладут кнельную массу, а на нее — ломтик вареного куриного филе и припускают.

При подаче мусс помещают на крутон, вырезанный из припущенного риса при помощи выемки соответствующего размера, поливают белым соусом с яичными желтками и паприкой (красный сладкий перец). Сверху кладут кучкой припущенные с маслом помидоры без кожицы и семян и украшают зеленью.

280. Рагу из куриных потрохов

Потроха 1000. Картофель 1200. Морковь 150. Репа 150. Лук репчатый 200. Томат-паста 100. Жир 75. Мука пшеничная 20. Соль, специи по вкусу.

Подготовленные куриные потроха (шейки, крылышки, печенку, желудки) разрубают иа небольшие кусочки и обжаривают на жире до образования румяной корочки. Заливают горячим бульоном так, чтобы потроха были покрыты, добавляют томат-пасту и при слабом кипении тушат 30—40 минут.

Бульон сливают и соединяют его с пассерованной мукой, а затем этим соусом заливают потроха, добавляют обжаренный картофель, пассерованные овощи (морковь, лук, петрушку, репу), соль, лавровый лист, перец горошком и тушат до готовности и вкуса 15—20 минут.

281. Чахохбили из кур

Курица 1200. Маргарин 120. Лук репчатый 600. Помидоры свежие 350. Уксус винный или 3 %-ный 60. Сахар 30. Мука пшеничная (для соуса) 20. Зелень 60. Лимон 1 шт.

Обработанную курицу нарубают на крупные куски по 50 граммов, солят, обжаривают, кладут в глубокую посуду, вливают горячую воду и припускают 40 минут с добавлением пассерованного томата или нарезанных свежих помидоров.

Репчатый лук нарезают крупной соломкой, пассеруют на жире с добавлением сахара и винного уксуса.

На бульоне, полученном от припускания птицы, готовят жидкий мучной томатный соус и вводят его в мясо, кладут подготовленный лук, специи и тушат до готовности 15—20 минут.

Аналогичным способом можно приготовить чахохбили из молодой баранины, индейки, кролика, гуся и утки.

При подаче к столу чахохбили посыпают зеленью петрушки и кладут сбоку ломтики лимона.

Вместо сахара чахохбили можно заправлять повидлом, джемом или вареньем.

Схему разруба домашней птицы см. на с. 51.

282. Цыплята табака жареные

Цыпленок. Сметана 5. Соль по вкусу. Масло топленое 15. Соус ткемали 50. Гарнир из овощей 150. Зелень 60.

У обработанной тушки упитанного цыпленка подворачивают крылышки, вдоль разрезают грудную кость, тушку по линии надреза пластуют, разворачивают, слегка отбивают так, чтобы она приняла плоскую форму.

Цыпленка солят со всех сторон, смазывают кожу сметаной и укладывают разрезом вниз на разогретую сковороду с маслом, сверху — пресс весом 3 килограмма, чтобы тушка плотно прилегала ко дну сковороды, накрывают крышкой и жарят. С появлением румяной корочки тушку переворачивают для поджаривания ее с другой стороны.

Готового цыпленка с румяной хрустящей корочкой укладывают в мелкую тарелку, украшают веточками петрушки, отдельно подают соус ткемали (смесь томата-пюре или пасты, вареной алычи, чернослива, рубленого чеснока, уксуса и молотого перца, соли и сахара по вкусу).

На гарнир отдельно подают свежие овощи: помидоры, огурцы, салат из белокочанной капусты с петрушкой, лук зеленый палочками в виде пучка, дольки лимона и зелень.

283. Цыплята в кляре

Цыплята 6 шт. Соль 20. Зелень петрушки 60. Лимон 1 шт. Лук репчатый 60. Салат из овощей 600.
Для теста: мука пшеничная 300, оливковое масло 20, вода 5, сахар 3, яйца (белки) 4 шт. Жиры для фритюра 2000.

Для приготовления этого блюда отбирают небольших упитанных цыплят. Их мясо отличается мягкостью и сочностью.

Цыплят опаливают, моют, зап-

равляют «в кармашек», вырубают позвоночную кость, и тушку разрезают пополам.

Мясо цыплят кладут в посуду, смачивают лимонным соком, посыпают нарезанным луком, зеленью петрушки и маринуют 2 часа.

Перед жареньем во фритюре половинки цыплят обтирают, обволакивают тестом и погружают в хорошо разогретый фритюр до образования на продукте поджаристой корочки.

Цыплят вынимают шумовкой из фритюра на сито, дают стечь жиру и подают с салатом из овощей.

Для приготовления кляра в посуду с мукой вливают теплую воду, оливковое масло, добавляют сахар и взбитые в густую пену белки. Вязкое тесто размешивают.

284. Паприкаш из цыплят по-венгерски

Цыплята 1000. Жир 90. Лук репчатый 140. Перец красный паприка 15. Перец зеленый паприка 3. Помидоры 300.

Для соуса: сметана 60, мука пшеничная 20. Соль 20. Чеснок 1,5. Гарнир 900.

Рубленый репчатый лук слегка поджаривают на жире, прибавляют мелко рубленный чеснок, разделанных по суставам цыплят и поджаривают на сильном огне до образования румяной корочки. Затем прибавляют нарезанные кружочками помидоры, паприку, соль и тушат на слабом огне до готовности.

Заправляют сметанным соусом и еще раз доводят все до кипения.

Подают к столу с отварным картофелем.

285. Курица отварная с рисовой кашей

Курица отварная 750. Каша рисовая рассыпчатая 900. Соус белый с яйцом 600. Специи по вкусу. Лук репчатый 30.

Обработанную и заправленную в «кармашек» тушку курицы кладут в кастрюлю, заливают водой, быстро доводят до кипения, снимают пену и варят час до готовности при слабом кипении бульона.

За 30 минут до окончания варки кладут соль, перец горошком, лавровый лист, сырые лук репчатый, коренья и другие пряности и приправы.

Отваренную курицу разрубают вдоль на две половины, а затем на порционные куски, которые кладут в сотейник для хранения в горячем бульоне.

При подаче к столу в тарелку кладут рисовую кашу с маслом, сверху куски вареной горячей курицы и заливают белым соусом с яйцом, доведенным до вкуса кислотой и щепоткой сахара.

286. Куриная печенка в соусе

Печенка курицы 720. Соус сметанный 600. Масло сливочное 120. Мука пшеничная 30. Гарнир 600.

Куриную печенку ошпаривают, промывают, а затем панируют в пшеничной муке и обжаривают на масле 5—7 минут. После этого солят, заливают сметанным соусом и тушат при слабом кипении 10—15 минут. Подают с картофельным пюре или жареным картофелем.

287. Утка, жаренная с капустой

Утка 900. Жир 30. Масло сливочное 30. Гарнир 900.

Обработанную утку солят внутри и снаружи, кладут на противень спинкой вниз, поливают жиром, а жирную утку — горячей водой и ставят в жарочный шкаф. Во время жарки птицу периодически переворачивают и поливают образующимся соком с жиром. Готовую утку перекладывают в другую посуду. С противня сливают жир, оставив сок, затем доливают немного бульона и кипятят, полученный

сок цедят. Если утка в целом виде сразу не будет подаваться, ее необходимо разрубить на порционные куски; сложить в кастрюлю и залить мясным соком с бульоном, затем остудить и хранить в холодильнике. При подаче разогреть и подавать с тушеной капустой, поливая мясным соком с маслом.

288. Утка по-алма-атински

Утка потрошеная 1350. Пиво 300. Масло топленое 60. Яблоки 700. Масло сливочное 60. Специи по вкусу.

Обработанную утку разделывают на порции по 1—2 куска, солят, посыпают молотым черным перцем, укладывают в кастрюлю, заливают пивом и маринуют в прохладном помещении 8—12 часов. Затем кастрюлю с уткой в маринаде ставят на плиту, дают быстро вскипеть и проваривают при слабом кипении около часа, после чего утку вынимают из маринада и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки, а в духовке доводят до готовности.

Яблоки промывают, разрезают вдоль на 4—6 частей, удаляют сердцевину и припускают на сливочном масле.

Утку подают к столу с припущенными яблоками, поливая соком-маринадом, в котором припускалась утка.

289. Рулет из утки

Утка потрошеная 1100. Свинина 350. Чеснок 60. Специи по вкусу. Гарнир из овощей готовый 400. Шпик 200. Соус-хрен 20.

У утки вдоль спины делают разрез и удаляют кости каркаса и часть мякоти.

В подготовленную кожу утки укладывают отбитые куски свинины, мякоть утки и шпика, посыпают рубленым чесноком и специями, заворачивают, придавая форму рулета, перевязывают шпагатом, обжаривают в духовом шкафу до готовности. Обжаренное изделие охлаждают под прессом.

Нарезают на порции по 2—3 куска и подают вместе с гарниром. Соус-хрен со сметаной подают отдельно.

290. Гусь с яблоками

Гусь. Яблоки 1000—1500. Соль, зелень петрушки по вкусу.

С гуся удаляют перо, тушку натирают отрубями или мукой, опаливают, потрошат и тщательно промывают. Кожу на шее стягивают к тушке, отрубают шею, крылышки, отрезают до первого сустава, а ножки — до коленного. Тушку снаружи и внутри натирают солью, крылышки и бедрышки связывают шпагатом. Внутрь тушки кладут нарезанные дольками, освобожденные от сердцевины яблоки, и отверстие в брюшке зашивают нитками. Подготовленного гуся укладывают на противень спинкой вниз и жарят 2—3 часа в горячем духовом шкафу.

Когда поверхность тушки зарумянится, на противень вливают полстакана горячей воды и периодически через каждые 10-15 минут поливают гуся вытопившимся жиром и соком. Оставшуюся половину яблок также нарезают дольками, посыпают сахаром и выпекают. При подаче посыпают зеленью.

291. Гусь закусочный

Гусь 1500. Телятина 300. Шпик 300. Яйца 3,5 шт. Сливки жирные 375. Чернослив 75. Потроха гуся 150. Фисташки или зеленый горошек 75. Мускатный орех 3. Перец молотый 0,2. Соль по вкусу.

С обработанной тушки гуся снимают кожу. Мякоть гуся и телятины пропускают через мясорубку. В фарш добавляют нарезанные брусочками омлет, шпик, потроха, чернослив без косточек, фисташки или зеленый горошек, мускатный орех, специи, соль, сливки. Все хорошо перемешивают. Этим фаршем на-

поливают кожу тушки гуся, варят при слабом кипении 1—1,5 часа, охлаждают, нарезают на порции и гарнируют фруктами, овощами, салатом.

292. Индейка тушеная

Индейка 1000. Сметана 30. Жир 30. Соус 450. Гарнир 600.

Обработанную тушку индейки обжаривают в жарочном шкафу, как и утку жареную, только предварительно смазывают кожу сметаной. Жареную индейку разрубают на порционные куски, заливают томатным соусом и тушат 15—20 минут. При подаче на гарнир кладут жареный картофель или рассыпчатую рисовую кашу и поливают соусом, в котором тушилась птица.

293. Шейка утиная или гусиная фаршированная

Шейки гуся или утки 900. Говядина или мясо гуся 480. Лук репчатый 100. Чеснок 0,8. Специи по вкусу. Жир 60. Соус красный или луковый 150.

Обработанные шейки зашивают с одного конца и начиняют приготовленным фаршем (из мяса, лука, соли, перца и чеснока). После чего зашивают другой конец и обжаривают на жире до готовности. При подаче поливают соусом.

Шейку можно тушить в соусе и подавать с соусом, в котором она тушилась.

294. Шейка гусиная фаршированная

Шейка гусиная 1 шт. Печенка от птицы 100. Телятина или мякоть курицы 50. Сало или жирная свинина 50. Хлеб белый 50. Молоко 200. Яйца 2 шт. Соль, перец, мускатный орех по вкусу.

Мясо телятины, свинины, замоченный в молоке черствый высшего сорта белый хлеб (без корочек) и печенку пропускают через мясорубку, получившийся фарш хорошо размешивают с яичными желтками, добавляют соль, перец молотый, мускатный орех, вводят взбитые белки, снова все хорошо перемешивают и начиняют шейку не очень туго, потому что во время варки она может лопнуть. Чтобы этого не произошло, шейку прокалывают в нескольких местах, и скопившийся воздух выходит наружу. Зашитую с обеих сторон шейку кладут в горячую воду и варят на слабом огне при закрытой крышке около часа.

Гусиную шейку подают в горячем или холодном виде. Если шейка будет подаваться в холодном виде, то остывать она должна под гнетом.

295. Шейки фаршированные

Шейки куриные или гусиные 900. Мука пшеничная 300. Лук репчатый 150. Жир гусиный или куриный нетопленый 120.
Для подлива: морковь 140, лук репчатый 90, жир гусиный или куриный топленый 60, перец 0,3.

Обработанные шейки промывают и зашивают с одного конца. Муку протирают с мелко рубленным жиром, добавляют мелко рубленный репчатый лук, соль, молотый перец, и все хорошо перемешивают. Этим фаршем начиняют шейки, после чего зашивают другой конец, промывают шейки в теплой воде, делают в нескольких местах проколы вилкой. На гусином жире пассеруют морковь и лук, кладут на пассерованные коренья фаршированные шейки, заливают горячей водой так, чтобы их покрыло, и тушат под крышкой до готовности.

При подаче удаляют нитки и поливают подливкой, в которой тушились шейки.

296. Фазан жареный

Фазан. Шпик 45. Сало свиное 15. Масло сливочное 15. Зелень 20.

Подготовленного фазана жарят так же, как и курицу. Для большей сочности тушку следует нашпиговать свежим шпиком, посыпать солью и жарить в сотейнике в жарочном шкафу (курочку 30—35 минут, петушка 45 минут), подливая жир и сок, выделяющийся из птицы.

Порцию фазана кладут на блюдо, поливают соком или сливочным маслом и украшают веточкой зелени.

Отдельно можно подать салат или маринованные фрукты.

297. Фазан, жаренный с яблоками

Фазан. Жир 5. Масло сливочное 10. Соус 75. Яблоки 200. Сахар 10.

Тушку фазана жарят в сотейнике с жиром в жарочном шкафу, а затем нарезают кусочками. Кладут их в сотейник (жир сливают), заливают кисло-сладким соусом и припускают на слабом огне 5—10 минут.

Яблоки разрезают на 4—6 частей, удаляют сердцевину, укладывают на смазанный маслом противень, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу.

При подаче фазана кладут на блюдо, на гарнир — припущенные яблоки, поливают соусом, полученным при припускании фазана, и маслом.

298. Фазан, жаренный с каштанами

Фазан. Жир 7. Масло сливочное 10. Каштаны 200. Молоко 150. Сахар 5.

Подготовленного фазана натирают солью изнутри, обжаривают в жарочном шкафу, периодически поливая жиром, и разрезают на порционные куски. При подаче куски фазана кладут на тарелку, гарнируют каштановым пюре и поливают соком. Для приготовления сока из сотейника сливают жир, добавляют крепкий коричневый бульон (50 граммов), кипятят, заправляют сливочным маслом и цедят. Сверху украшают зеленью.

Пюре из каштанов: очищенные ядра каштанов нарезают ломтиками, вливают молоко, плотно закрывают крышкой и варят 30—40 минут. После этого каштаны протирают через сито вместе с молоком, добавляют масло, соль, сахар и все прогревают, помешивая.

299. Перепела и другая мелкая дичь жареные

Вальдшнеп, дупель, бекас или перепел 2 шт. Шпик 15. Масло сливочное 20. Печенка 25. Хлеб пшеничный 50. Салат 50. Зелень 5.

Филейную часть тушек мелкой дичи покрывают перед жаркой тонким ломтиком шпика, который крепят на тушке нитками. Жарят дичь непосредственно перед подачей на плите в сотейнике с маслом. Обжарив филейную часть, тушку переворачивают на спинку и жарят ее в жарочном шкафу 5—7 минут. С готовой тушки снимают шпик и слегка обжаривают филейную часть. В посуду, в которой жарилась дичь, наливают немного бульона, кипятят и процеживают. Этим соком поливают дичь при подаче.

Печенку домашней птицы слегка обжаривают, а затем припускают, после чего протирают через сито. Пшеничный хлеб нарезают прямоугольными ломтиками 4×8 сантиметров, толщиной 1—1,5 сантиметра, делают продольные углубления и обжаривают на масле. Смазывают крутон протертой печенкой.

При подаче жареную дичь кладут на блюдо на крутон, поливают соком и украшают зеленью. Салат подают отдельно.

300. Перепела, тушенные с рисом

Перепела 2 шт. Масло сливочное 20. Грибы 20. Каша рисовая 100. Сыр. Соус 75. Зелень 5.

Жареных перепелов разрубают вдоль пополам, кладут в сотейник, заливают соусом, добавляют нарезанные дольками белые грибы, накрывают посуду крышкой и тушат при слабом кипении 5—7 минут.

При подаче рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на мясном бульоне, и натертый на терке сыр перемешивают, кладут на круглое блюдо, в середине делают отверстие и помещают перепелов вместе с грибами и соусом, а сверху украшают зеленью.

301. Куропатка в сметане

Куропатка 3 шт. Шпик 90. Масло 40. Соль 15. Картофель, жаренный фри 900. Соус сметанный 600.

Обработанных и нашпигованных куропаток жарят в жарочном шкафу до готовности, затем тушки дичи разрубают вдоль, кладут в кастрюлю, заливают готовым жидким сметанным соусом и в закрытой посуде тушат 5 минут.

Дичь подают на блюде с жареным картофелем и поливают тем соусом, в котором она тушилась.

Таким же способом приготовляют изделие из глухарей, фазанов и тетеревов.

302. Куропатка с овощами

Куропатка. Масло сливочное 40. Морковь 80. Репа 80. Сельдерей 20. Лук репчатый 40. Картофель 120. Зелень 10.

Куропатку рубят на две половинки, жарят на сливочном масле, солят. Все овощи и картофель нарезают брусочками (дольками), предварительно обжаривают на масле и укладывают в кастрюлю с куропаткой, добавляют коричневый бульон или горячую воду (100 граммов), закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу.

303. Рябчики жареные

Рябчик. Сало свиное 20. Масло сливочное 10. Салат или фрукты 50.

Тушки рябчиков заправляют так, чтобы они имели форму целых, посыпают их солью и обжаривают на горячем сале со всех сторон.

Сало сливают, а вместо него кладут кусочек сливочного масла, ставят в жарочный шкаф или на слабом огне в закрытой посуде доводят дичь до готовности.

Тушки рябчиков кладут в глубокую емкость. В посуду, в которой жарилась дичь, вливают немного бульона и дают ему прокипеть. Этим соком или сливочным маслом поливают рябчика при подаче к столу.

Отдельно к рябчику подают зеленый салат или фрукты.

Блюда из кролика и мяса диких животных

Мясо ***кролика*** используют для приготовления вторых блюд (жаркое, натуральные и рубленые котлеты и др.). Часто его предварительно маринуют. Иногда кроличью тушку нашпиговывают свиным салом.

Мясо ***зайца*** также используют для приготовления вторых блюд. Обязательно маринование молодого зайца в течение 4—5 часов, старого —24 часов, иногда —3 суток.

Мясо ***диких животных*** (лося, косули, кабана и пр.) нежирное, но весьма богато белками и экстрактивными веществами.

Перед тем как использовать в пищу, мясо диких животных выдерживают, чтобы оно стало мягким. Брюшную полость очищают, но кожу не

снимают. Тушу подвешивают за задние ноги и выдерживают в холодном помещении (ниже +8°С) около недели.

Процесс размягчения мяса можно ускорить маринованием.

Нежирное мясо шпигуют брусочками соленого или копченого шпика. Маленькие куски можно завернуть в тонкие ломтики шпика и обвязать.

304. Чахохбили из кролика

Мясо кролика 1000. Жир 60. Лук репчатый 600. Жир 60. Уксус 3%-ный 60. Сахар 30. Томат-пюре 60. Бульон 300. Помидоры свежие 300. Лимон 1/2 шт. Зелень 30. Соль и специи по вкусу.

Обработанную тушку кролика нарубают на кусочки по 40—50 граммов, обжаривают до румяной корочки, солят, добавляют томат-пюре, бульон, перец горошком и тушат при слабом кипении около часа. Мелко нарезают репчатый лук, пассеруют на жире, посыпают сахаром, быстро перемешивают, заливают уксусом и выпаривают до испарения уксуса.

Подготовленный лук добавляют к тушеному кролику, туда же кладут нарезанные дольками свежие помидоры, вливают вино и продолжают тушить до готовности.

При подаче сверху кладут ломтик лимона и посыпают зеленью.

305. Рагу из кролика

Кролик. Жир 70. Картофель 1100. Морковь 300. Петрушка 80. Лук репчатый 180. Томат-пюре или свежие помидоры 300. Мука пшеничная 20. Соль 20. Перец 0,1. Гвоздика 0,05. Лавровый лист 0,02. Зелень 30.

Обработанного кролика нарубают на куски по 40—50 граммов вместе с косточками и обжаривают на жире до образования слегка румяной корочки, затем солят, добавляют нарезанные дольками морковь, петрушку, репчатый лук и продолжают обжарку до подрумянивания кореньев, после чего пересыпают пшеничной мукой, перемешивают, вводят томат-пюре или свежие помидоры, нарезанные дольками, специи, пучок зелени (связанные ветки петрушки, укропа), заливают бульоном, кладут кружочками сырой очищенный картофель и тушат в посуде с закрытой крышкой до полной готовности.

При подаче к столу рагу из кролика посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

306. Кролик, тушенный с черносливом

Кролик. Жир 90. Соус томатный 450. Чернослив 600.
Маринад: уксус 3%-ный 150, гвоздика 0,06, корица 0,06, лавровый лист 0,06, перец 0,06, соль 10, сахар 10, зелень 20.

Обработанную тушку кролика нарубают на куски по 75—100 граммов, заливают маринадом и выдерживают 6—8 часов в прохладном месте.

Для приготовления маринада корицу, гвоздику, лавровый лист, душистый перец горошком заливают уксусом, доводят до кипения, остужают при закрытой крышке и добавляют зелень укропа и петрушки.

Маринад сливают, и отсушенные куски кролика обжаривают на жире до образования румяной корочки, заливают томатным соусом, добавляют промытый сухой чернослив и тушат до готовности.

307. Кролик в сметане

Кролик. Морковь 90. Лук репчатый 90. Жир 90.
Для соуса: сметана 180, мука пшеничная 18, бульон мясной 450. Гарнир 600.

Обработанную тушку кролика нарубают на кусочки по 50—75 граммов и обжаривают в жире до

образования румяной корочки, затем солят, кладут пассерованные морковь, лук, заливают сметанным соусом и тушат до готовности.

308. Заяц в сметанном соусе

Заяц 1500. Свиное топленое сало 150. Маринад 1000. Сало шпик 150. Мука пшеничная 100. Свекла 75. Лук репчатый 50. Жир 10. Соус сметанный 500. Специи по вкусу.

Первый способ. От тушки зайца отделяют передние ноги (лопатки) и вырубают грудную кость вместе с ребрами, оставив спинку (корейку) и задние ноги, которые используют для жаренья крупным куском. Лопатки и грудинку не жарят.

Задние ноги и спинку целиком кладут в посуду с холодной водой на 3 часа для обескровливания. Мясо зайца с излишками крови в ткани при жаренье становится очень темным.

Затем мясо кладут на 12 часов в маринад, шпигуют вдоль волокон шпиком, посыпают солью, перцем и мукой, кладут в противень с жиром, ставят в жарочный шкаф с температурой 250°C и обжаривают.

Мясо с поджаренной корочкой разрубают на порционные куски, укладывают в сотейник, добавляют жидкий сметанный соус, закрывают посуду крышкой, ставят в шкаф и тушат до готовности.

На гарнир подают картофель фри и припущенные овощи с маслом, подливают соус, в котором тушилось мясо.

Приготовление маринада. Лук репчатый, морковь, петрушку, сельдерей очищают, режут соломкой, кладут в кастрюлю, заливают 3%-ным уксусом, добавляют перец горошком, лавровый лист, соль и сахар по вкусу и варят 20 минут при слабом кипении. Маринад охлаждают.

Второй способ. Подготовленные куски зайца обжаривают на жире с двух сторон до образования румяной корочки, перекладывают в кастрюлю часть обжаренного мяса, затем нарезанную тонкими ломтиками свеклу, снова ряд мяса, закрывают сверху пассерованным репчатым луком, кладут черный перец горошком, лавровый лист, заливают сметанным соусом с томатом и тушат в посуде с закрытой крышкой до готовности.

309. Зайчатина жареная

Заяц 700. Маринад 450. Шпик 25. Бульон 450. Лук репчатый 150. Лавровый лист и гвоздика 0,2. Мука пшеничная 60. Яйца 1 шт. Хлеб пшеничный 120. Сало растительное для жаренья 75. Гарнир 600. Огурцы или помидоры 500.

Задние ножки и с инку тушки зайца, выдержав 10—12 часов в маринаде (см. № 308), обжаривают на шпике в жарочном шкафу. Затем заливают бульоном, добавляют 120 граммов маринада, пассерованный репчатый лук, гвоздику, лавровый лист и тушат.

Готовое мясо вынимают из бульона, дают немного остыть, а затем рубят на порционные куски и хранят в закрытой посуде.

Из бульона, в котором тушилось мясо, и пассерованной муки приготовляют соус.

Куски тушеного мяса посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в сыром яйце, панируют в крошках пшеничного хлеба и обжаривают во фритюре до образования румяной корочки.

Подают с жареным картофелем, жареными свежими грибами, можно с помидорами или огурцами. Соус подают отдельно.

Кабанина

Мясо диких кабанов делят на две категории упитанности: жирную и мясную, а мясо в тушах на два сорта: первый и второй. К первому сорту относят: плече-лопаточную, спинную и поясничную части, окорок, пашину с грудинкой, ко второму — рульку (предплечье) и голяшку заднюю.

После разделки туши кабана все части зачищают, срезая сухожилия и пленки.

Для улучшения вкуса мясо диких животных предварительно маринуют в охлажденном маринаде, следя за тем, чтобы пряности были распределены равномерно. В процессе маринования мясо несколько раз переворачивают.

Для приготовления маринада мелко нарезанные коренья, соль, сахар, черный перец горошком заливают водой и кипятят 10—15 минут. Затем добавляют уксус, лавровый лист и в закрытой посуде прогревают 5—10 минут при 90—95°C, не допуская кипения.

На литр 2—3-процентного уксуса берут сахара 20, соли 20, лаврового листа 2, перца горошком 2, лука репчатого 50, моркови 25, петрушки или сельдерея 25.

310. Мясо кабана тушеное (первый вариант)

Мясо кабана 900. Маринад 600. Морковь 120. Лук репчатый 120. Петрушка 50. Сельдерей 50. Соус красный 450. Сало свиное 30. Винный уксус 30. Зелень 10. Гарнир 900.

Мясо отделяют от костей и нарезают кусками по 1—2 килограмма, немного вымачивают в холодной воде, а затем шпигуют кореньями, нарезанными тонкими брусочками. Заливают холодным маринадом и ставят в холодильник на 1—2 суток.

Освобожденные от кореньев и специй маринованные куски мяса обжаривают со всех сторон на хорошо нагретой со свиным салом сковороде. Затем перекладывают в кастрюлю, заливают на 3/4 по высоте мясным бульоном, вливают винный уксус, добавляют репчатый лук, нарезанный дольками, и тушат до готовности. Затем перекладывают мясо на противень, поливают красным соусом и жарят в жарочном шкафу, поливая через каждые 5 минут соусом до тех пор, пока на мясе не образуется корочка.

В процеженный бульон, в котором тушилось мясо, добавляют красный соус, хорошо размешивают и заливают этим соусом нарезанное широкими ломтями поперек волокон тушеное мясо.

На гарнир подают жареный картофель, тушеную капусту, фасоль или отварные макароны, поливают соусом и посыпают рубленой зеленью.

311. Мясо кабана тушеное (второй вариант)

Мясо 1000. Маринад 600. Сало топленое 30. Морковь 100. Петрушка, сельдерей 100. Лук репчатый 150. Соус красный 300. Гарнир 600. Соль и специи по вкусу.

Мясо дикого кабана большим куском отделяют от костей и зачищают от сухожилий и шпигуют брусочками моркови, петрушки и сельдерея. Затем его кладут в неокисляющуюся посуду, заливают холодным маринадом (см. заяц в сметанном соусе) и выдерживают в холодном месте более суток.

Маринованное мясо жарят на топленом свином сале, затем заливают бульоном, чтобы оно полностью покрылось, добавляют репчатый лук, специи и тушат до готовности.

Готовое мясо нарезают широкими ломтиками поперек волокон

по 1—2 куска на каждую порцию и заливают соусом.

Мясо тушеного кабана подают с жареным картофелем, тушеной капустой, фасолью или отварными макаронами.

312. Шницель из кабана

Мясо кабана 840. Яйца 1 шт. Сухари 120. Жир 70. Масло сливочное 50. Лимон 1 шт. Перец молотый 0,05. Гарнир 900.

Мякоть задней ноги нарезают поперек волокон широкими кусками, отбивают тяпкой, перерубают сухожилия, солят, посыпают перцем, смачивают в яйце, панируют в сухарях или в крошках пшеничного хлеба и жарят на жире с двух сторон до готовности. При подаче на середину овального блюда кладут жареный картофель, на него — шницель, который поливают маслом с лимонной цедрой. Для этого цедру, срезанную с лимона, шинкуют тонкой соломкой, кипятят с небольшим количеством воды и откидывают на сито. Сливочное масло нагревают на сковороде до тех пор, пока не выпарится вся влага, кладут подготовленную цедру и, помешивая, прогревают.

Шницель украшают ломтиком лимона и зеленью петрушки.

313. Сайга жареная

Сайга 1000. Масло растительное 20. Уксус 1,5%-ный 60. Сало курдючное или шпик 140. Жиры животные 20. Сметана 60. Соус томатный 300. Специи по вкусу. Гарнир 900.

Куски мякоти сайги промывают, заливают столовым уксусом, смешанным с растительным маслом, и ставят в прохладное место для маринования на 4—6 часов, затем шпигуют курдючным салом, натирают солью, смешанной с молотым перцем, смазывают сметаной и обжаривают на жире в жарочном шкафу до готовности, поливая периодически выделившимся соком и жиром.

На порцию отрезают 1—2 куска, добавляют сложный овощной гарнир (припущенная морковь, зеленый горошек, салат из капусты, жаренный крупными кубиками картофель) и подливают сверху томатным соусом со сметаной.

Отварная сайга мягкая, рыхлая. Мясо сухое, не сочное. Имеет специфический запах отварной печенки. Бульон при варке получается мутный, безвкусный.

Жареная сайга мягкая, сочная, имеет вкус, свойственный жареному мясу. Специфического запаха нет.

Тушеная сайга имеет приятный запах и вкус, свойственный тушеному мясу.

Изделия из рубленой сайги имеют вкус и запах, свойственный изделиям из баранины.

Оленина и лосятина

Туши оленя и лося разделывают так же, как и крупного рогатого скота. Из оленины и лосятины готовят в основном вторые горячие блюда, а также супы и холодные закуски. После разделки туши все крупные куски тщательно зачищают от пленок, сухожилий, сгустков крови, заливают холодной водой и вымачивают 1—2 часа.

Мясо оленей нежнее, чем говядина, отдельные его части по кулинарному назначению меньше отличаются одна от другой, чем у говядины. Блюда из оленины сочнее, с ярко выраженным специфическим вкусом и ароматом, напоминающим вкус дичи. На разрезе окраска оленины несколько темнее, чем говядины.

314. Оленина или лосятина жареные

Оленина, лосятина 1000. Маринад 300. Шпик 12. Чеснок 12. Сало топленое 30. Мясной сок 300. Зелень 30. Соус 300.

Куски задней ноги, толстый и тонкий края, по 2—3 килограмма выдерживают в маринаде, шпигуют свиным салом, чесноком и обжаривают на жире со всех сторон до образования румяной корочки.

Обжаренные куски кладут на противень и, периодически поливая их мясным бульоном, доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовое мясо нарезают поперек волокон и заливают процеженным мясным соком (с противня, на котором оно жарилось).

На гарнир кладут жареный картофель, отварную фасоль, маринованные фрукты, огурцы, маслины, моченую бруснику, салат из красной капусты, поливают мясным соком. Соус — кисло-сладкий, томатный или пикантный — подают отдельно.

315. Антрекот из оленины или лосятины

Оленина, лосятина 1000. Маринад 300. Шпик 60. Жир 5. Мясной сок 450. Зелень 30. Гарнир 600. Гвоздика 0,5.

Толстый или тонкий край, внутреннюю или верхнюю части задней ноги лося, оленя зачищают, хорошо промывают в холодной воде, заливают маринадом, ставят в холодное место и выдерживают около суток. Затем нарезают поперек волокон и отбивают, посыпают солью, перцем, придают овальную форму и обжаривают на жире с двух сторон до образования румяной корочки. В кастрюлю на дно кладут тонкими ломтиками шпик, коренья из маринада, добавляют гвоздику, укладывают на ребро обжаренный антрекот, вливают мясной сок со сковороды, на котором жарилось мясо, закрывают крышкой, на слабом огне тушат до готовности.

Подают со сложным гарниром или картофелем, приготовленным в молоке.

316. Оленина или лосятина в сметанном соусе

Оленина, лосятина 1000. Маринад 300. Лук репчатый 300. Жир 60. Сметана (соус) 300. Картофель 600. Масло сливочное 60. Зелень 30. Специи по вкусу.

Подготовленные и обжаренные, как на антрекот, куски мяса кладут в кастрюлю, добавляют пассерованный репчатый лук, черный перец горошком, мясной сок (со сковороды, где жарилось мясо), закрывают крышкой и тушат при слабом кипении 10—15 минут. Затем добавляют сметану или сметанный соус и продолжают тушить при очень слабом кипении до готовности.

При подаче на подогретую тарелку кладут отварной картофель, заправленный сливочным маслом и зеленью, сбоку 1—2 куска мяса, поливают соусом, в котором оно тушилось.

317. Оленина в кисло-сладком соусе

Оленина, лосятина 1000. Маринад 300. Мука пшеничная 30. Жир 60. Лук репчатый 150. Морковь 75. Петрушка, корень 75. Томат-пюре 120. Сахар 60. Лимонная кислота или уксус 30. Изюм 20. Чернослив 30. Хлеб ржаной 100. Зелень. Гарнир 600.

Маринованную оленину нарезают поперек волокон, отбивают, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки. Обжаренные куски мяса кладут в кастрюлю, заливают бульоном, добавляют мясной сок (со сковороды, на которой жарилось мясо) и при слабом кипении под крышкой



Тефтели из говядины



Ассорти на шампурах

Паштет из печени

Котлеты по-киевски
Мясо по-казахски

Домашние колбаски
на гриле (купаты)



Ассорти мясное с гарниром
Бифштекс с яйцом



Мясо заливное

Котлеты отбивные из баранины

Мясо заливное — андоб

припускают около часа. Затем добавляют нарезанные коренья, томат, сахар, черный и душистый перец горошком, перебранный и промытый чернослив, изюм и при слабом кипении и закрытой крышке тушат до готовности. За 5—10 минут до конца тепловой обработки добавляют по вкусу лимонную кислоту или уксус, соль, кладут кубики сухарей из ржаного хлеба (без корок) и доводят до кипения. Сухарики (гренки) нельзя разваривать в соусе, они должны оставаться целыми и хрустеть.

Подают мясо с припущенным рисом или жареным картофелем.

318. Шашлык из оленины

Оленина 1000. Лук репчатый 60. Уксус винный 60. Масло оливковое или топленое свиное сало 30. Сахар 5. Чеснок 5. Коньяк 20.
На гарнир: лук репчатый 120, сахар 6, уксус 3%-ный 60, соль 2. лук зеленый 120, помидоры 300.

Зачищенные мягкие части оленя (толстый, тонкий край, верхняя, внутренняя части задней ноги, вырезка) нарезают равномерными прямоугольниками или кубиками по 30—35 граммов. Кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, молотый перец, уксус, хорошо перемешивают и маринуют вместе около суток. Затем перед жаркой добавляют сахар, мелко рубленный чеснок, коньяк, соль, оливковое масло и хорошо перемешивают, нанизывают на шпажки и жарят в мангале над древесными углями, периодически перевертывая.

На гарнир подают нарезанный кольцами и маринованный (смешанный с сахаром, солью и уксусом) репчатый лук и помидоры.

319. Котлеты, биточки рубленные из лосятины

Лосятина, оленина 1000. Свинина жирная 75. Хлеб пшеничный 250. Молоко или вода 300. Лук репчатый 50. Жир 15. Сухари 60. Жир 40. Соус 300. Гарнир 600. Зелень 30. Соль 15. Специи 0,05.

Мясо зачищают от пленок и сухожилий, хорошо промывают в холодной воде. Затем нарезают на куски по 25—50 граммов, пропускают через мясорубку с крупной решеткой, солят, посыпают молотым перцем, добавляют нарезанную свинину, замоченный в молоке и отжатый черствый пшеничный хлеб, пассерованный репчатый лук, все хорошо перемешивают. Вторично пропускают через мясорубку на мелкую решетку, постепенно в 2—3 приема разводят холодным молоком, каждый раз хорошо взбивая массу до пышной однородной консистенции. Формуют в виде биточков или котлет, панируют в сухарях или муке, обжаривают на жире с двух сторон до образования румяной корочки и в жарочном шкафу в течение 5—10 минут доводят до готовности.

Подают с картофельным пюре, жареным или отварным картофелем, отварными макаронами или припущенным рисом. В соуснике подают красный, пикантный, сметанный или соус с горчицей.

320. Медвежатина жареная

Мясо медведя 1000. Маринад 450. Мука пшеничная 30. Яйцо 60. Жир 90. Сухари 90. Соус 450. Маринованные овощи 500. Морковь 60. Сельдерей, петрушка 60. Лук репчатый 60. Соль и специи по вкусу.

Мякоть окорока, разделанную по слоям на крупные куски, заливают маринадом и выдерживают в холодном месте 2—3 суток. Затем добавляют нашинкованные и пассерованные морковь, сельдерей, петрушку и репчатый лук.

Из костей варят бульон, причем 50 % воды заменяют маринадом,

в котором выдерживалось мясо. Этим бульоном заливают мясо и тушат 4—5 часов, после чего охлаждают в том же отваре.

Перед подачей мясо нарезают ломтями, панируют в муке, смачивают в яичном льезоне, панируют в сухарях и жарят на жире.

На гарнир — маринованные овощи, фрукты, пикули или салат из капусты. Ореховый соус (сациви) подают отдельно.

321. Каурма из медведя

Мясо медведя 1000. Маринад 450. Жир 50. Лук репчатый 100. Жир 15. Соус красный 300. Рис припущенный 600. Барбарис, толченый порошок 60. Сыр 30. Соль и специи по вкусу.

Зачищенные куски медвежатины маринуют 5—6 часов, затем отжимают и нарезают в виде лапши (как на бефстроганов). Нарезанное мясо обжаривают на жире, солят, перчат, добавляют часть пассерованного репчатого лука, красный соус, закрывают крышкой и тушат до готовности. После чего припущенный рис соединяют с пассерованным луком и барбарисом и хорошо перемешивают. Перед подачей на порционную сковороду или металлическое блюдо вокруг по краям укладывают приготовленный рис, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Мясо нутрии

В Южной Америке и некоторых европейских странах мясо нутрии считается деликатесным. Цвет тушки бывает белым, желтоватым, розовым. На разрезе мясо немного темнее говядины, но может быть и ярко-красным.

Мясо нутрии содержит 23—25 % белка, 4—9 % жира и 60—70 % воды. После убоя тушку выдерживают около суток при температуре 15—18 °С для созревания мяса.

322. Мясо нутрии отварное

Мясо нутрии хорошо промывают холодной водой, затем заливают водой, чтобы оно полностью покрывало тушку, и при слабом кипении варят 1,5—2 часа, периодически снимая пену и жир. Вареное мясо используют как самостоятельное блюдо для холодных закусок (мясной салат, мясное ассорти и др.).

Бульон получается прозрачный, светло-желтый, ароматный и экстрактивный. Его можно использовать с различными гарнирами (кулебяка, пирожки, фрикадельки и т. д.) или для приготовления заправочных супов.

323. Рагу из нутрии

Мясо нутрии 500. Жир 50. Томат-пюре 90. Мука пшеничная 18. Морковь 200. Лук репчатый 200.

Мясо нутрии рубят кусочками по 30—40 граммов и обжаривают на жире до образования румяной корочки. Затем солят, добавляют пассерованный томат-пюре, нарезанную дольками морковь, крупно нарезанный репчатый лук, все хорошо прожаривают, подпыляют мукой, перемешивают, заливают бульоном или горячей водой, кладут черный перец горошком, лавровый лист и тушат при слабом кипении и закрытой крышке до готовности.

324. Котлеты натуральные из нутрии

Мясо нутрии 500. Молоко или вода 30. Лук репчатый 30. Чеснок 3.

Нарезанное мясо нутрии пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, соль, перец, все хорошо

перемешивают, добавляют холодное молоко и хорошо выбивают до однородности. Затем формуют овальные, с заостренным концом котлеты, панируют их в сухарях, обжаривают на жире с двух сторон до полной готовности.

325. Печенка нутрии, жаренная

Печень нутрии 500. Мука пшеничная 35. Соль 5. Жир 60. Лук репчатый 50. Гарнир 600.

Нарезанную пластиками печень солят, панируют в муке и вместе с нарезанным репчатым луком обжаривают до румяной корочки, а затем в жарочном шкафу доводят до готовности. На гарнир — картофельное пюре.

326. Мясо нутрии, тушенное с овощами

Мясо нутрии 500. Жир 30. Капуста 200. Морковь 150. Лук репчатый 30. Сметана 170. Соль и специи по вкусу.

Мясо нутрии нарезают пластиками по 1—2 куска на порцию, обжаривают. Затем перекладывают в гусятницу или другую посуду с крышкой, солят, поверх мяса кладут нашинкованную соломкой морковь, репчатый лук, капусту, добавляют сметану, лавровый лист, черный перец горошком, заливают горячей водой до половины гусятницы и тушат в жарочном шкафу на медленном огне до готовности.

Кухня разных народов

У каждого народа существуют свои, исторически сложившиеся особенности питания. Они связаны с географическим положением, историей страны, ее экономикой, с народными традициями и вероисповеданием. Так, в блюдах национальных кухонь стран, омываемых океанами и морями, значительное место занимают продукты морского промысла; в блюдах национальных кухонь стран, территория которых преимущественно представлена лесостепью,— продукты животноводства и дичь.

Закуски

Обычно к закускам относят блюда, не требующие сложного приготовления, холодные кушания для легкой еды. Чаще всего это бутерброды.

В разных странах бутерброды существенно отличаются по внешнему виду, способу приготовления и даже по способу употребления. Но цель одна — быстро, «на ходу» перекусить. Самым бутербродным местом считается Дания, здесь они возведены в ранг национального блюда.

Соотношение хлеба и продуктов по массе обычно применяется от 1:1 до 3:1.

327. Бутерброды с колбасой

Лук репчатый нарезают кольцами и обжаривают до светло-золотистого цвета. Колбасу нарезают соломкой, обжаривают, смешивают с луком, заливают яйцом, посыпают тертым сыром, поджаривают и в остывшем виде нарезают и укладывают на ломтики ржаного хлеба.

328. Бутерброды с ветчиной по-португальски

Хлеб 300. Ветчина 200. Соус майонез 60. Огурцы соленые 60. Овощи 30.

Ломтики хлеба круглой формы смазывают мелко нарезанной и смешанной с соусом майонез ветчиной, украшают сверху кусочками соленого огурца и овощей.

329. Бутерброды из птицы по-испански

Хлеб 300. Курица 200. Соус майонез 60. Маслины 12. Зелень 12.

Мясо вареной курицы отделяют от костей и кожи, мелко нарезают, смешивают с майонезом и этой смесью намазывают толстый слой на ломтик хлеба, сверху украшают половинкой маслин и зеленью петрушки.

330. Бутерброды с языком

Хлеб 300. Масло сливочное 60. Язык вареный 150. Горчица столовая 30. Огурцы соленые (корнишоны) 60.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками, смазывают сливочным маслом, смешанным с горчицей. Очищенный от кожи язык нарезают тонкими ломтиками, укладывают на смазанные ломтики хлеба и гарнируют кусочками соленых огурцов.

331. Руляда из птицы

С обработанных тушек курицы, утки, гуся или индейки снимают мякоть вместе с кожей, укладывают кожей вниз, отбивают, натирают солью, посыпают тмином, сверху укладывают слой нарезанной соломкой ветчины, свертывают рулетом, обвязывают шпагатом. В кастрюлю с оставшимися костями кладут руляду из птицы, коренья, заливают водой, солят и варят на медленном огне до готовности (1,5—2 часа), охлаждают в бульоне и выдерживают 3—4 часа под прессом.

332. Мусс из курицы

Курица. Масло сливочное 70. Морковь 50. Лук репчатый 50. Яйца 1 шт. Трюфели 20. Сельдерей 50. Лавровый лист и черный перец по 1 Сливки 35%-й жирности 500. Желатин 20. Мускатный орех 1.

Обработанную курицу отваривают вместе с кореньями, специями. Отделив мясо от костей и кожи, пропускают его через мясорубку с мелкой решеткой. Приготовленный фарш заправляют молотым черным перцем, мускатным орехом, солью.

Предварительно замоченный желатин растворяют в бульоне, в котором варилась курица, и половину этого желе (250 граммов) вводят в взбитые сливки и хорошо размешивают. Форму покрывают изнутри желе толщиной около 0,5 сантиметра, дают желе застыть, укладывают трюфели, нарезанные вареные яйца, снова заливают желе, дают застыть и выкладывают приготовленный мусс, сверху заливают желе и ставят в холодное место, чтобы застыло.

При подаче форму опускают на полминуты в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают мусс на блюдо.

333. Студень в свином рубце

Голова, уши, язык свиной 2000. Морковь 100. Сельдерей 100. Лук репчатый 100. Лавровый лист 0,1. Гвоздика 0,1. Перец красный 0,1. Перец душистый 0,1. Чебрец 15. Рубец свиной 500. Чеснок 50.

Обработанные и хорошо вымытые голову, уши, язык заливают водой и вместе с кореньями и приправами варят до готовности. Вареное мясо отделяют от костей, язык очищают от кожи, все мелко нарезают, заправляют солью, красным и душистым перцем, толченым чесноком, нарезанным чебрецом, все хорошо перемешивают.

Зачищенный свиной рубец вывертывают, хорошо промывают и не плотно наполняют приготовленным мясным фаршем, вливают бульон, в котором варилась голова, зашивают рубец ниткой, заливают холодной водой и варят 25—30 минут, следя за тем, чтобы он не лопнул. Сваренный рубец охлаждают в этом же отваре, после чего вынимают и кладут под легкий пресс.

334. Медальоны из телятины

Телятина 800. Мука 20. Жир 60. Батон 300. Зеленый горошек 300. Майонез 60. Зелень 15.

Телятину нарезают поперек волокон ломтиками толщиной 1—2 сантиметра и вырезают круглые котлетки, слегка отбивают, солят, посыпают молотым черным перцем, панируют в муке и обжаривают на масле и на эти крутоны укладывают по одному приготовленному медальону. Укладывают на тарелку вокруг, а посередине выкладывают зеленый горошек с майонезом и украшают зеленью.

Горячие блюда

335. Гусак, тушенный с овощами

Гусаком называют легкое, сердце, печенку крупного и мелкого рогатого скота. Обработанное легкое, печенку, сердце в целом виде заливают холодной водой, дают быстро закипеть, снимают накипь, солят, кладут специи, коренья и варят до полуготовности. После чего откидывают, нарезают кубиками, обваливают в пшеничной муке и обжаривают сердце и легкое до румяной корочки, заливают горячей водой и тушат около часа, затем кладут обжаренную печенку, нарезают кружочками картофель, пассерованные лук, морковь, специи, сметану и доводят до готовности.

336. Пити

Баранина 650. Горох 120. Сало курдючное 90. Лук репчатый 110. Картофель 900. Алыча свежая 120 или сушеная 60. Шафран 0,6 или томат-пюре 60, или помидоры свежие 350. Соль и специи по вкусу.

Для приготовления баранины с картофелем и алычой используют мясо второго и даже третьего сорта.

Грудинку, шею или лопатку баранины с костью нарубают на куски по 50—80 граммов. Горох перебирают, промывают и замачивают в холодной воде 4—5 часов.

Куски баранины и замоченный горох кладут в кастрюлю, заливают холодной водой. Кастрюлю ставят на слабый огонь и варят мясо постепенно, не допуская бурного кипения. Во время варки следует периодически снимать пену.

За полчаса до готовности в баранину кладут очищенный, нарезанный крупными кубиками или мелкий целый картофель, промытую алычу и продолжают варить 10 минут, затем кладут крупно нарезанный сырой репчатый лук, курдючное сало, нарезанное мелкими кусочками, добавляют настой шафрана или томат-пюре и при очень медленном кипении доводят до готовности и вкуса. Дают настояться 15—20 минут. Бульон должен быть прозрачен с желтоватым оттенком и приятным ароматом.

Для настоя 1 грамм шафрана заливают 120 граммами кипящей воды и дают настояться (закрывают как чай). На две порции пити достаточно одной столовой ложки настоя шафрана. В зависимости от сезона шафран и алычу можно заменить свежими помидорами; курдючное сало — топленым маслом.

При подаче пити посыпают мелко толченной сушеной мятой или зеленью укропа. Подают в горшочке, рядом с ним ставят чистую тарелку или кисе. Температура супа — не менее 75°C.

337. Харчо (суп по-грузински)

Грудинка говяжья или баранья 650 Рис 180. Маргарин столовый 60

Лук репчатый 180. Чеснок 20. Томат-пюре 90. Ткемали и зелень 120. Перец стручковый горький 0,6.

Говяжью или баранью грудинку ополаскивают водой, рубят на кусочки по 35 граммов. Мясо кладут в котел, заливают водой и варят при очень слабом кипении 1,5 часа, снимая хлопья пены.

Затем в бульон с мясом вводят промытый рис и продолжают варить. В конце варки добавляют репчатый лук, нарезанный кружочками и прокипяченный в жирном бульоне, и пассерованный томат.

До вкуса доводят солью, рубленым чесноком, соусом ткемали или пастилой в виде раствора, а также красным перцем.

При подаче к столу суп посыпают зеленью.

Отдельно подают лаваш.

338. Кифта-шурпа

Кости 600. Баранина 600. Рис 60. Яйца 2 шт. Перец 1. Соль 20. Вода 40. Картофель 600. Жир 60. Лук репчатый 180. Морковь 180. Перец зеленый 50. Помидоры 250. Горох 120.

Горох перебирают, моют, замачивают и через 2 часа отваривают до готовности без добавления соли. Картофель, лук репчатый, морковь, помидоры нарезают ломтиками, перец зеленый — соломкой. Лук репчатый, морковь, перец зеленый пассеруют до полуготовности с добавлением свежих помидоров. Из пищевых костей приготовляют бульон.

Баранину два раза измельчают через мясорубку, в мясной фарш добавляют припущенный рис, сырые яйца, соль, перец и воду. Массу размешивают, расфасовывают и формуют кифта в виде сарделек по 2 штуки на порцию.

В процеженный кипящий бульон кладут кифта, варят до полуготовности, затем закладывают картофель, через 10 минут — пассерованные лук репчатый, морковь с помидорами и отваренный горох и доводят шурпу до готовности и вкуса.

При подаче к столу наливают в кисе и посыпают рубленой зеленью.

339. Суюк-ош (суп узбекский)

Говядина 650. Сало растительное 60. Картофель 560. Морковь 60. Лук репчатый 140.

Для лапши: мука пшеничная 240, соль 6, яйца 1 шт, сахар 6. Молоко кислое 180. Специи по вкусу.

Говядину моют, измельчают на мясорубке или рубят ножом, добавляют немного воды, соль, кладут в посуду с жиром и обжаривают. Когда жидкость в посуде испарится, к мясу добавляют репчатый лук, морковь и все обжаривают 15 минут. Мясо перекладывают в кастрюлю, заливают водой, солят, дают закипеть и варят при слабом кипении с добавлением картофеля дольками, а затем домашней лапши. При подаче к столу в суп добавляют кислое молоко.

340. Кайнатма (суп туркменский)

Баранина, грудинка 1300. Картофель 900. Горох 300. Лук репчатый 180. Помидоры свежие 840. Соль 60. Перец 1. Лавровый лист 0,2. Сахар 10.

Жирную баранью грудинку моют, рубят на куски по 30 граммов, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой так, чтобы покрылось мясо, доводят до кипения и варят при температуре 95°C 2 часа.

В бульон с мясом добавляют перебранный, промытый, замоченный в воде горох и варят почти до готовности. В суп кладут очищенный картофель, нарезанный ломтиками, варят с добавлением сырого репчатого лука, а затем нарезанных помидоров и специй.

Суп доводят до вкуса солью и сахаром.

341. Хаш (суп по-армянски)

Ноги говяжьи 1800. Рубец 600. Чеснок 30. Вода 3000.

Обработанные и подготовленные говяжьи ноги и рубцы варят на слабом огне каждый отдельно в небольшом количестве воды без соли до полной готовности, обычно 5—6 часов.

По мере выкипания доливают кипятком. По готовности бульон процеживают, добавляют в него отделенное от костей мясо и нарезанные рубцы. К хашу подают отдельно измельченный чеснок, заправленный бульоном, и соль.

Это блюдо очень богато витаминами PP, B_1 и B_2 и положительно влияет на желудочную секрецию.

342. Нарын (лапша по-туркменски)

Баранина 320. Грудинка баранья копченая 200. Казы сырокопченые 300 или шужук 300. Сало курдючное 60. Лук репчатый 220. Жир 30. Мука пшеничная 450. Вода 180. Соль и перец по вкусу.

Баранину и копченую грудинку заливают холодной водой, дают быстро закипеть и варят до полуготовности при медленном кипении, снимая пену. Затем кладут казы и курдючное сало, солят и варят до готовности.

Бульон процеживают, мясопродукты охлаждают и нарезают в виде лапши, мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на жире и соединяют с мясом.

Из муки, воды и соли приготовляют пресное тесто, тонко раскатывают и нарезают в виде лапши, подсушивают и отваривают в подсоленном кипящем бульоне.

При подаче в глубокую тарелку кладут лапшу, подготовленные мясопродукты вместе с пассерованным репчатым луком, посыпают молотым перцем и добавляют горячий бульон, в котором варилось мясо.

343. Тхум-дульма (зразы по-узбекски)

Говядина 320. Хлеб пшеничный 60. Лук репчатый 30. Яйца 6 шт. Сухари белые молотые 30. Сало топленое 90. Картофель 1320. Помидоры 280. Соль 3. Перец 1. Соус красный 240.

Мякоть говядины, намоченный в воде хлеб и очищенный репчатый лук 2 раза пропускают через мясорубку с частой решеткой. В измельченное мясо добавляют соль, перец, воду, мясной фарш, перемешивают, расфасовывают, как на биточки.

Из фарша делают лепешку, в нее завертывают вареное вкрутую яйцо, панируют в молотых сухарях и жарят изделие во фритюре.

На гарнир подают жареный картофель из отварного, свежие помидоры и отдельно красный соус.

344. Люля-кебаб (шашлык по азербайджански)

Баранина 1650. Сало курдючное 60. Перец 0,5. Лук репчатый 120. Лимонная кислота 1. Соль 3.
На гарнир: лук зеленый 240, сумах 15, зелень разная 90.
На лаваш: мука 270, вода 75, соль 3.

Мякоть баранины, курдючное сало режут на куски и пропускают через мясорубку с частой решеткой вместе с репчатым луком и солью. В измельченное мясо кладут раствор лимонной кислоты или уксус, перец и перемешивают, выносят на холод и маринуют 3—4 часа. Из фарша формуют на плоской шпажке люля-кебаб в виде сардельки и жарят над горящими древесными углями. К люля-кебаб подают лаваш, зеленый лук, зелень пучком и посыпают сверху сумахом.

345. Шашлык узбекский

Баранина 130. Сало курдючное 10. Лук репчатый 50. Мука пшеничная 5. Зелень 20.

Для маринада: анис 1, лук репчатый 20, перец красный 1, уксус 3%-ный 10, соль 3.

Баранину (задняя нога, корейка, филе, почечная часть) нарезают в виде кубиков по 15 граммов (рассчитано на 2 шашлыка), заправляют мелко рубленным репчатым луком, молотым перцем, солью, анисом, сбрызгивают уксусом и маринуют в прохладном месте 4—6 часов.

Мясо нанизывают на шпажку, на конец которой насаживают кусочек курдючного сала, посыпают мукой и обжаривают над раскаленными углями в специальной шашлычнице (мангал).

Подают вместе со шпажкой. На гарнир — шинкованный кольцами репчатый лук или нарезанный шпалами зеленый лук и зелень петрушки.

346. Щам-кебаб (плов по-азербайджански)

Баранина 650. Лук репчатый 140. Яйца 6 шт. Рис 900. Сало топленое 60. Мацони 150. Перец 0,3. Корица 0,6. Шафран 0,3. Масло топленое 180. Соль по вкусу.

Мякоть баранины измельчают мясорубкой, добавляют в нее 15 % воды, соль, перец и обжаривают с топленым салом и репчатым луком.

В кипящую соленую воду кладут промытый рис, масло топленое, шафран и варят рассыпчатую розовую кашу.

Готовое жареное мясо кладут на сковороду с жиром, разравнивают, сверху заливают взбитыми яйцами, солят, перчат и ставят запекать в жарочный шкаф.

При подаче к мясу подают припущенную рисовую кашу с маслом, мацони, заправленную толченой корицей.

347. Плов по-узбекски

Баранина 650. Рис 600. Морковь 600. Лук репчатый 180. Масло топленое 250, или сало топленое 120, или масло растительное 120. Курага сушеная 120. Специи по вкусу.

Баранину нарезают на куски по 15 граммов и обжаривают в чугунном котле или на электросковороде с сильно нагретым жиром до образования поджаристой корочки, затем кладут нарезанные соломкой репчатый лук и морковь, немного поджаривают, вливают горячей воды и припускают, после чего кладут перебранный набухший в подсоленной воде рис (его замачивают в течение 2 часов), добавляют промытую сушеную курагу или анис и молотый перец, горячую воду в количестве, равном весу риса, набухшего в воде. Котел плотно закрывают крышкой и плов варят на слабом нагреве 30 минут.

Подают плов в кисе или десертных глубоких тарелках.

348. Плов по-узбекски с чесноком

Баранина 600. Рис 1000. Масло растительное 300. Морковь 600. Лук репчатый 120. Чеснок 60. Соль, специи по вкусу.

Хорошо перебирают рис, заливают холодной подсоленной водой (на 1 литр 10 граммов соли) и замачивают 2 часа. Баранину нарезают мелкими кусками по 15 граммов. Затем в казан или кастрюлю наливают растительное масло, раскаляют его, кладут подготовленную баранину, обжаривают до образования золотистой корочки, добавляют шинкованную соломкой морковь, нарезанные кольцами лук и продолжают обжаривать 15—20 минут. После этого заливают кипятком (на 1 килограмм сухого риса около 2 литров воды) или мясным бульоном и тушат при слабом кипении 20—25 минут, засыпают набухший в воде и промытый рис, соль, перец, тмин и продолжают томить. Когда рис впитает воду, примерно через 30 минут, на него кла-

дут очищенные от шелухи со срезанными донышками головки чеснока, немного вдавливая их в рис. Кастрюлю или казан плотно закрывают крышкой и продолжают варить на слабом огне (хорошо в духовом шкафу) 20—25 минут. Когда плов готов, чеснок вынимают и раскладывают по краю блюда, вокруг горки плова.

349. Плов по-узбекски с айвой или тыквой

Айва 12 шт. или тыква 1800.

Айву разрезают пополам, удаляют сердцевину, промывают. Тыкву очищают, моют, нарезают кусками по 70—75 граммов. В дальнейшем плов готовят так же, как по-узбекски, но перед тем, как положить рис, кладут айву или тыкву.

350. Плов по-узбекски с курицей

Плов готовят так же, как по-узбекски, но вместо баранины кладут порционные куски курицы.

351. Плов по-узбекски с горохом

Баранина 500. Масло растительное 300. Рис 800. Горох 150. Лук репчатый 120. Морковь 400. Соль, специи по вкусу.

Горох и рис перебирают, промывают и замачивают в подсоленной воде; рис — за 2 часа до приготовления, а горох — за 10 часов.

Баранину нарезают кусочками, лук — тонкими кольцами, морковь — мелкими кубиками. Баранину обжаривают до образования золотистой корочки в сильно разогретом (до дыма) масле, добавляют морковь, лук, прожаривают 15—20 минут, вливают около литра горячей воды, кладут замоченный горох и продолжают варить 20—25 минут, затем соль, перец, замоченный рис и снова осторожно вливают горячую воду, чтобы в рисе не образовалось углубления. Вода должна покрыть рис не больше чем на один сантиметр. После этого прибавляют огонь, чтобы вода кипела. Как только рис впитает воду, плотно закрывают посуду крышкой и доводят плов до готовности на слабом огне в течение 20—25 минут.

Плов лучше всего готовить в чугунной посуде; рис перед закладкой обдают кипятком; жиры — половина растительного масла, половина бараньего курдючного сала.

352. Плов тоюг по-азербайджански

Рис 900. Курица 1300. Масло топленое 300. Лук репчатый 120. Кизил 120. Миндаль очищенный 60. Изюм-кишмиш 300. Шафран 0,1. Тмин 0,1. Соль, перец по вкусу.

Рис перебирают, заливают холодной водой и выдерживают 2—3 часа, при этом кладут марлевый мешочек с солью. Рис набухает и при варке равномерно разваривается. Затем рис промывают теплой водой, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 15—20 минут. На килограмм риса берут 5 литров воды и 50 граммов соли. Рис откидывают на дуршлаг, промывают теплой водой и сбрызгивают настоем шафрана.

Репчатый лук шинкуют, пассеруют на масле, добавляют хорошо промытый кишмиш, кизил без косточек, мелко рубленный миндаль, корицу, тмин и доводят фарш до готовности и вкуса. Обработанную выпотрошенную тушку курицы хорошо промывают и наполняют приготовленным фаршем. Отверстие на брюшке зашивают и обжаривают в жарочном шкафу до готовности.

В казане или кастрюле нагревают топленое масло, на дно укладывают лепешку из пресного теста с яйцами, на нее кладут половину риса, затем укладывают в один ряд фаршированных жареных куриц, засыпают оставшимся рисом, поли-

вают сверху топленым маслом, закрывают плотно крышкой и в жарочном шкафу при невысокой температуре доводят до готовности, чтобы плов равномерно упревал.

При подаче на тарелку горкой кладут рис, на него кусок курицы (с фаршем) и поливают маслом.

353. Плов с фрикадельками (таджикское блюдо)

Рис 1000. Баранина, мякоть 500. Жир 300. Морковь 600. Лук репчатый 500. Барбарис 1 чайная ложка.

Баранину пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком. Фарш заправляют солью, специями и хорошо перемешивают, затем формуют шарики размером с грецкий орех.

В разогретый жир кладут шинкованный репчатый лук и половину шинкованной соломкой моркови, обжаривают 5—6 минут, добавляют воду, доводят до кипения, закладывают фрикадельки в один ряд и продолжают тушить 8—10 минут, после чего добавляют оставшуюся часть моркови, разравнивают ровным слоем, чтобы покрыть фрикадельки, добавляют горячую воду, молотый перец, соль, жир, пучок зелени, очищенные головки чеснока (по желанию можно добавить дольки айвы), засыпают перебранный, хорошо промытый рис, разравнивают, дают быстро закипеть и на слабом огне доводят до готовности при плотно закрытой крышке. Готовый плов подают на круглых больших блюдах, фрикадельки укладывают сверху, все посыпают зеленью.

354. Плов Александра Македонского

Рис шлифованный, овальный 1000. Говядина 2000. Морковь 1000. Лук репчатый 250. Соль 20. Тмин 2. Кинза 5. Барбарис молотый 15. Перец черный или красный 1.

Перебранный рис замачивают в подсоленной воде. В казанок или гусятницу кладут нарезанное крупными кусками мясо, нарезают кольцами репчатый лук, заливают водой —1,5 литра. Когда вода закипит, снимают накипь, кладут нарезанную соломкой морковь, дают быстро закипеть и, не перемешивая, заправляют солью и специями, а затем при медленном кипении томят 1,5 часа. Если вода испарится — доливают.

Рис тщательно промывают холодной водой и засыпают в казанок, чтобы он лег ровным слоем. Вода должна быть на уровне риса или чуть ниже. Во время варки два-три раза перемешивают верхний рисовый слой. После испарения влаги делают несколько проколов в слое риса, чтобы удалить пар, а затем плотно закрывают крышкой и выдерживают на малом огне 20 минут.

При подаче плов укладывают слоями, начиная с риса, на большое круглое блюдо. Отдельно подают помидоры с луком, кисло-сладкие гранаты или вишню.

На Востоке в народе плов называют «ханом дастархана». Это праздничная еда.

355. Тава-кебаб

Баранина 800. Лук репчатый 230. Масло топленое 180. Уксус винный 60. Яйца 1—2 шт. Кинза, укроп 120. Сахар 30. Перец черный молотый 0,6.

Баранину пропускают через мясорубку вместе с луком (80 граммов), добавляют соль, перец и хорошо перемешивают. Из приготовленного фарша формуют битки и обжаривают с двух сторон до готовности. Перед подачей битки укладывают на порционную сковороду, заливают взбитыми яйцами, смешанными с мелко нарубленной зеленью, пассерованным луком,

винным уксусом, сахаром, и запекают в жарочном шкафу.

356. Чалав (мясо по-туркменски)

Баранина или говядина 1200. Сало курдючное 60. Лук репчатый 900. Помидоры свежие 250. Соль, специи по вкусу.

Мясо нарезают мелкими кубиками, обжаривают на сале, солят, кладут нарезанный репчатый лук, прожаривают, добавляют нарезанные свежие помидоры, посыпают перцем, все хорошо перемешивают и доводят до готовности и вкуса.

357. Мясо по-карпатски

Свинина 600. Яйца 3 шт. Сыр 120. Тмин 3. Жир 60. Картофель жареный 30. Овощи 300. Зелень 15. Специи и соль по вкусу.

Свинину нарезают поперек волокон по одному куску на порцию, отбивают, посыпают солью, перцем, смачивают в яйце, панируют в тертом сыре, посыпают тмином и жарят.

Подают с жареным картофелем и припущенными овощами.

358. Жаркое по-кабардински

Баранина 900. Картофель 1100. Лук репчатый 120. Масло сливочное 120. Соль и специи по вкусу.

Жирную баранину нарезают кубиками по 20—25 граммов. Кладут на сухую горячую сковороду, заливают водой (500 граммов), солят и тушат. Когда вода испарится, кладут масло, нашинкованный репчатый лук, молотый перец и жарят до золотистого цвета, добавляют нарезанный кружочками картофель и тушат до готовности.

359. Жаркое по-карельски

Свинина 400. Говядина 400. Баранина 400. Лук репчатый 50. Лавровый лист 0,02. Душистый перец 0,01. Соль 10. Вода 800.

Мясо нарезают кубиками и слегка обжаривают, перекладывают в гусятницу, сверху посыпают нарезанным луком, добавляют лавровый лист, перец, соль, заливают кипятком и в гусятнице с закрытой крышкой ставят в духовой шкаф при температуре 90°С, где доводят до готовности при крайне умеренной температуре, чтобы не кипело и бульон оставался прозрачным. Тушение продолжается 5—6 часов.

360. Яхния из курицы

Курица. Масло сливочное 150. Мука 30. Перец красный 2. Томат-пюре 50. Лук репчатый 400. Петрушка 15. Соль и специи по вкусу.

Обработанную курицу разделывают на части, обжаривают на масле до образования румяной корочки. На масле, в котором жарилась курица, пассеруют репчатый лук, посыпают его пшеничной мукой, красным молотым перцем, прожаривают, кладут томат-пюре, заливают горячей водой и полученным соусом заливают обжаренные порции курицы, солят, добавляют специи и тушат при слабом кипении до готовности.

361. Утка с баклажанами

Утка. Масло сливочное 100. Лук репчатый 50. Мука пшеничная 30. Помидоры 200. Баклажаны 1000. Петрушка 10. Соль и специи по вкусу.

Обработанную утку нарубают на порции и обжаривают на масле до образования румяной корочки. На жире, в котором жарилась утка, пассеруют нашинкованный репчатый лук, посыпают мукой, прожаривают, кладут нарезанные, очищенные от кожицы помидоры, все разводят горячей водой, проваривают и данным соусом заливают порционные куски утки, солят, перчат и

тушат при слабом кипении полтора часа. Добавляют баклажаны и продолжают тушить до готовности. Баклажаны предварительно очищают от кожицы, нарезают кружочками, солят и через 15—20 минут отжимают от темного горького сока.

При подаче посыпают рубленой зеленью.

362. Утка по-крестьянски

Утка. Рис 300. Бульон 600. Перец красный молотый и соль по вкусу.

Подготовленную утку рубят на порционные куски, заливают водой, дают быстро закипеть, снимают пену, солят и варят до готовности.

В казанок или гусятницу кладут перебранный, хорошо промытый рис, посыпают перцем, на рис кладут отварные куски утки, заливают горячим бульоном 0,6 литра, закрывают крышкой и в жарочном шкафу тушат 20—25 минут.

363. Говядина по-монастырски

Говядина 1000. Бекон 100. Масло сливочное 100. Лук 800. Лавровый лист 1. Перец черный молотый 1. Чеснок 50. Петрушка 15.

Мясо от грудинки, шеи или лопатки нарезают поперек волокон по 1—2 куска на порцию, поджаривают до румяной корочки, складывают в плотно закрывающуюся посуду, добавляют пассерованный лук, специи, соль, мелко нарезанный чеснок, ломтики бекона, вливают немного воды и красного столового вина, чтобы все покрылось жидкостью, закрывают плотно крышкой, чтобы не проникал воздух и тушат при медленном кипении на плите или в жарочном шкафу 2,5—3 часа.

364. Кебаб из молодой баранины в пергаменте

Баранина 1000. Лук зеленый 100. Мята 25. Петрушка 25. Масло сливочное 150. Масло растительное 10. Перец черный 1. Перец красный молотый 2.

Баранину нарубают на куски вместе с костями (можно добавить нарезанные кусочки легкого и печенку), добавляют нарезанные лук, петрушку, мяту, соль, специи, кусочками сливочное масло, все тщательно перемешивают, укладывают на смазанный растительным маслом лист пергаментной бумаги, аккуратно свертывают в виде пакета, хорошо подогнув концы бумаги внутрь. Лист пергаментной бумаги должен хорошо закрывать всю смесь, чтобы при тушении не проникал воздух. Приготовленный пакет кладут на лист оберточной бумаги, смазанный с наружной стороны растительным маслом, заворачивают его так же. В нескольких местах пакет перевязывают шпагатом, смазывают растительным маслом, чтобы он не прогорел, запекают 2—2,5 часа в среднегорячем жарочном шкафу, переворачивая его каждые полчаса.

Подают на стол в бумажном пакете, предварительно прорезав ножом отверстие в его верхней части.

365. Гювеч из баранины

Баранина 800. Масло сливочное 150. Рис 300. Лук репчатый 100. Томат-пюре 10. Перец молотый красный 1. Петрушка 15.

Грудинку, шею, лопатку от молодой баранины нарубают по 1—2 куска на порцию, кладут в казанок или гусятницу, добавляют сливочное масло, соль и запекают в духовом шкафу, периодически помешивая, чтобы мясо зарумянилось со всех сторон. Добавляют нарезанный репчатый лук, красный перец (по желанию), томат-пюре, заливают горячей водой и тушат до мягкости мяса. Затем кладут хорошо промытый рис, нарезанную зелень, добавляют немного горячей

воды, чтобы все было покрыто жидкостью, закрывают крышкой и продолжают тушить 20—25 минут.

366. Курица по-шведски

Курица. Масло сливочное 100. Лук репчатый 150. Мука пшеничная 50. Сливки, сметана 400. Соль, специи по вкусу. Бульон 500.

Обработанную курицу заправляют в «кармашек», натирают внутри и снаружи солью, кладут в гусятницу, добавляют сливочное масло и обжаривают в жарочном шкафу до румяной корочки. Курицу вынимают, в масло кладут нарезанный кольцами и ошпаренный кипятком репчатый лук, припускают до мягкости, засыпают муку, пассеруют все вместе, разводят эту массу сливками или сметаной, добавляют бульон и проваривают 10—15 минут. Полученный соус протирают через сито, заливают им курицу, добавляют лимонную кислоту, соль и тушат до готовности.

Подают с рассыпчатой рисовой кашей, отварными макаронами или салатом.

367. Индейка тушеная

Индейка. Масло сливочное 200. Морковь 50. Сельдерей 25. Лук репчатый 25. Соль и специи по вкусу.

Подготовленную индейку натирают внутри и снаружи солью и обжаривают на жире в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Перекладывают индейку в гусятницу, кладут масло, сок со сковороды, где жарилась индейка, мелко нарезанные коренья, заливают горячим бульоном и тушат при закрытой крышке до готовности. При подаче гарнируют отварным рисом, жареным картофелем или отдельно подают салат.

368. Розеты из телятины

Филейную часть или корейку без костей зачищают от пленок и сухожилий, нарезают поперек волокон по одному куску на порцию, отбивают, солят, посыпают перцем и обжаривают на жире, а затем пекут на решетке электрогриля.

Подают на крутонах из хлеба с различными гарнирами и соусами.

369. Крокеты картофельные с мясом

Свинина 600. Лук репчатый 200. Жир 120. Мука 40. Сухари 120. Сметана 150. Картофель 2500. Яйца 3 шт.

Сырой очищенный картофель натирают на терке, жидкость слегка отжимают, добавляют сырые яйца, соль и хорошо перемешивают, свинину пропускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют пассерованный репчатый лук и размешивают.

Из картофеля формуют толстые лепешки, на середину укладывают мясной фарш, плотно завертывают, придают изделию грушевидную форму, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях, обжаривают и в духовом шкафу доводят до готовности.

При подаче поливают взбитой сметаной.

370. Тефтели по-гречески

Говядину и баранину пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный репчатый лук, соль, молотый перец, сырые яйца, молоко или воду и все хорошо перемешивают и выбивают. Затем массу разделывают шариками, панируют в муке и обжаривают на жире.

На порционную сковороду укладывают тефтели, заливают греческим соусом, посыпают сверху тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

371. Запеканка из свинины с рыбой

Свинина 300. Филе рыбы 300. Лук репчатый 120. Молоко 60. Зелень петрушки 20. Яйца 30. Майонез 300. Жир 60. Сахари 60. Соль, специи по вкусу.

Нарезанную свинину, филе частиковых рыб с кожей, репчатый лук, зелень петрушки пропускают 2 раза через мясорубку. Заправляют специями, добавляют молоко, яйца, массу хорошо выбивают и выкладывают на смазанную маслом и обсыпанную сухарями сковороду, разравнивают поверхность и наносят на нее слой майонеза. Запекают в жарочном шкафу до готовности.

372. Кокот из печенки

Печенка 75. Шампиньоны 40. Лук репчатый 20. Масло сливочное 12. Соус сметанный 75. Сыр 5.

Печенку зачищают от пленки, ошпаривают в кипятке, нарезают кубиками и припускают на масле. Вареные грибы нарезают ломтиками и пассеруют вместе с луком. Все смешивают, заправляют сметанным соусом, укладывают в кокотницу, сверху посыпают тертым сыром,. сбрызгивают маслом и запекают. Подают в кокотницах, установленных на мелкую тарелку с бумажной салфеткой.

373. Жульен с маслинами

Курица вареная 100. Лук репчатый 15. Соус 25. Маслины 25. Масло 10.

Мякоть вареной курицы без кожи нарезают соломкой, соединяют с мелко нарезанным и пассерованным на масле репчатым луком и маслинами. Смесь кладут в кокотницы, заливают сметанным соусом и запекают в духовом шкафу.

374. Свинина, жаренная с луком

Свинина 800. Сало свиное 80. Лук репчатый 300. Перец молотый черный и красный 1.

Свинину нарезают тонкими ломтиками, солят и обжаривают на жире до готовности. Лук репчатый нарезают тонкими кружочками, солят, посыпают черным и красным молотым перцем и хорошо перетирают руками. Затем свинину и лук перекладывают в кастрюлю, закрывают крышкой и путем встряхивания смешивают все вместе.

375. Штрудель с колбасой и капустой

Колбаса вареная 300. Жир 150. Капуста свежая 900. Лук репчатый 150. Сухари 50. Мука пшеничная 300. Яйца 1,5 шт. Сметана 100. Тмин 0,5. Перец молотый 0,5. Зелень петрушки 30.

Капусту мелко нарезают и припускают на жире до готовности. Колбасу нарезают соломкой и обжаривают. Затем капусту, пассерованный репчатый лук, колбасу, нарезанную зелень петрушки, соль и все приправы смешивают.

Из муки, сметаны, яиц и подсоленной воды замешивают некрутое тесто и раскатывают его тонким слоем, как лапшу, посыпают сухарями и раскладывают на нем тонким слоем приготовленный фарш. Тесто вместе с фаршем скатывают в трубку в виде рулета, укладывают на смазанный жиром противень швом вниз, сверху смазывают яичным льезоном и выпекают в духовом шкафу.

При подаче режут на порции, поливают маслом.

376. Гусиные шкварки по-еврейски

Гусиный жир с кожицей 500. Лук репчатый 300. Соль 10.

Гусиный жир с кожицей нарезают на куски, промывают, солят и вытапливают на сковороде до полуготовности. Затем добавляют мелко рубленный репчатый лук и продолжают жарить до готовности.

377. Кисло-сладкое мясо по-еврейски

Говядина 1000. Лук репчатый 120. Сало говяжье 60. Пряник медовый 60. Томат-пюре 60. Сахар 90. Кислота лимонная 0,6. Сухари из ржаного хлеба 60. Перец 0,3. Лавровый лист 0,5. Соль 25.

Говядину нарезают поперек волокон, солят, обжаривают на жире с двух сторон до румяной корочки, складывают в гусятницу, кладут специи, мелко нарезанный лук, заливают горячей водой, закрывают крышкой и тушат около часа, после чего добавляют протертые сухари, пряник, томат-пюре, лимонную кислоту, сахар и продолжают тушить до готовности.

Вместо томата-пюре и сахара можно класть мед и изюм.

378. Капуста с колбасой по-испански

Капуста свежая 1200. Морковь 300. Картофель 500. Чеснок 3. Лук репчатый 150. Мука пшеничная 30. Бульон 600. Масло сливочное 90. Соль 15. Перец горошком 0,5. Колбаса вареная 600. Зелень петрушки 20.

Очищенные кочаны капусты разбирают на отдельные листья, заливают кипящей подсоленной водой, проваривают 10—15 минут, откидывают на сито, дают стечь воде. Из листков капусты свертывают небольшие круглые кочешки по 2 шт. на порцию. Кочешки складывают в один ряд в сотейник, сверху кладут морковь, нарезанную кружочками, пассерованный репчатый лук, чеснок, специи, заливают белым соусом и тушат до готовности.

При подаче на тарелку кладут 2 кочешка капусты, 2 целых отварных картофелины, 2 кружочка жареной колбасы, заливают соусом с кореньями и посыпают рубленой зеленью петрушки.

379. Капуста савойская, фаршированная мясом

Капуста савойская 1200. Мясо 500. Рис 120. Лук репчатый 120. Соус сметанный 600. Масло сливочное 90. Перец молотый 0,5. Соль 25. Зелень 25.

Савойскую капусту целыми кочешками очищают, ошпаривают кипятком, разбирают на отдельные листья, слегка отбивают и раскладывают листики на смоченное водой полотенце так, чтобы края капусты легли один на другой. На середину листьев капусты кладут мясной фарш (пропущенное через мясорубку мясо в сыром виде смешивают с припущенным рассыпчатым рисом, пассерованным луком, зеленью петрушки, солью, молотым перцем).

Края листьев при помощи полотенца соединяют, придают форму рулета, укладывают на противень швом вниз, заливают сметанным соусом с томатом и запекают в жарочном шкафу 30—40 минут. При подаче нарезают на порции и поливают этим же соусом.

380. Мititей — мясные колбаски по-молдавски

Говядина 900. Шпик 25. Чеснок 5. Сода пищевая 6. Бульон 60. Перец красный 10. Соль 15.

Говядину пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный шпик, соль, красный перец молотый, соду, чеснок, бульон или воду и все хорошо перемешивают. Массу взбивают и выдерживают на холоде 10—12 часов. Формуют колбаски длиной 10—15 сантиметров. Для их приготовления можно использовать ручную мясорубку,

присоединив к ней цевку (она похожа на воронку с удлиненной трубкой). Диаметр воронки должен быть равен диаметру решетки мясорубки, а трубка у́же. С мясорубки снимают решетку и нож, устанавливают цевку и завинчивают зажимную гайку.

Мititей жарят на предварительно смазанной салом и нагретой решетке гратара (если его нет, можно и на сковороде). Мititей подают со свежими помидорами или солеными огурцами, посыпая их молотым перцем, толченым чесноком и мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

381. Мясо с чесноком по-молдавски

Мясо 900. Морковь 100. Лук репчатый 75. Петрушка и сельдерей, корень 100. Картофель 900. Квас хлебный 150. Чеснок 15. Соль, специи, зелень 15.

Зачищенные куски мяса заливают горячей водой, дают быстро закипеть, снимают накипь, добавляют очищенные коренья и варят при тихом кипении 1,5 часа, затем солят, вливают квас, добавляют специи и продолжают варить до готовности.

При подаче мясо нарезают поперек волокон, на гарнир — целый отварной картофель, поливают бульоном с растертым чесноком и распущенным сливочным маслом, посыпают зеленью.

382. Каурма из баранины

Баранина 900. Жиры 60. Лук репчатый 120. Чеснок 20. Соль, специи по вкусу. Каша гречневая рассыпчатая 900.

Баранину нарубают по 2—3 куска на порцию и обжаривают на жире до образования румяной корочки. После чего перекладывают в кастрюлю, заливают горячей водой, чтобы мясо было покрыто жидкостью, и тушат под крышкой до полуготовности. Добавляют соль, специи, пассерованный репчатый лук, красный мясной соус и доводят до готовности и вкуса.

Подают с рассыпчатой гречневой кашей.

383. Костица молдавская (свинина в кляре)

Свинина, корейка 900. Кляр 90. Жир 90. Чеснок 10. Картофель жареный 600. Соль, специи и зелень по вкусу.

Корейку нарезают по 2 куска на порцию, отбивают, солят, посыпают молотым черным перцем с толченым чесноком, обмакивают в кляр, обжаривают на жире с двух сторон до золотистого цвета и в духовом шкафу доводят до готовности.

Подают с жареным картофелем.

384. Биточки по-кишиневски

Мясо, мякоть 600. Лук репчатый 30. Соль 10. Перец молотый 1. Яйца 2 шт. Жир 60. Зелень 10.

Говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, заправляют солью, перцем, добавляют одно сырое яйцо, и все хорошо выбивают. Разделывают круглые биточки, обмакивают во взбитом яйце и обжаривают с двух сторон на жире до румяной корочки, в духовом шкафу доводят до готовности.

На гарнир — жареный картофель.

385. Сальник бараний

Ливер бараний 900. Жир 90. Лук репчатый 60. Соль, специи по вкусу. Зелень 15. Яйца 3 шт. Сало свиное (сырец с желудка) 250. Сыр 25.

Бараньи внутренности — сердце, легкие, печень нарезают на куски, обжаривают на жире вместе

с репчатым луком, добавляют немного горячей воды и тушат при закрытой крышке до готовности. Затем пропускают через мясорубку, добавляют сырые яйца, соль, перец, мелко рубленную зелень, все хорошо выбивают. Сетчатое свиное сало (сальник) промывают холодной водой, нарезают на квадраты 15×15 сантиметров, на них кладут приготовленный фарш, завертывают трубочкой, как фаршированные блинчики, укладывают на противень, посыпают сверху тертым сыром и запекают в духовом шкафу 10—15 минут.

Подают с картофельным пюре и свежими помидорами.

386. Тефтели «новинка»

Мясо, мякоть 1000. Рис отварной рассыпчатый 215. Лук репчатый 170. Жир 13. Лук пассерованный 85. Вода 150. Чеснок 10. Соль и специи по вкусу. Жир 80. Соус 800.

Мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, добавляют воду, хорошо размешивают, вводят пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис, все хорошо выбивают, разделывают на шарики, обжаривают, складывают в сотейник, заливают соусом (красный, томатный смешанный или сметанный с луком) и тушат до готовности.

На гарнир — рассыпчатая каша. Поливают соусом, в котором тушились тефтели.

387. Фрикадели в соусе по-молдавски

Мясо, мякоть 1145. Лук репчатый пассерованный 80. Яйца 1,5 шт. Масло сливочное 70. Вода 80. Соль 20. Мука 120. Жир 80. Соус 800.

Мясо пропускают через мясорубку 2—3 раза, смешивают с пассерованным мелко рубленным репчатым луком, размягченным сливочным маслом, сырыми яйцами, водой, солью, молотым перцем и хорошо размешивают. Фарш разделывают в виде шариков по 10—12 граммов, которые панируют в муке, обжаривают и укладывают в сотейник в 1—2 ряда, заливают соусом (томатный, сметанный с томатом или сметанный с луком) и тушат.

Подают с картофельным пюре или рассыпчатой кашей, поливают соусом, в котором тушились.

388. Бризоль из свинины по-молдавски

Свинина 900. Соль 15. Перец молотый 1. Яйца 2 шт. Жир 60. Чеснок 20. Гарнир 900. Масло сливочное 60. Зелень 15.

Из почечной части свинины нарезают поперек волокон по одному куску на порцию, отбивают, достигая толщины не более 0,5 сантиметра, посыпают солью, перцем, смачивают в яичном льезоне и обжаривают с двух сторон на жире. Затем смазывают одну сторону тертым чесноком и свертывают в виде рулета.

На гарнир — жареный картофель, жареные баклажаны или кабачки, нарезанные кружочками. Сверху поливают сливочным маслом и посыпают зеленью.

389. Почки телячьи брошет

Почки телячьи 300. Масло сливочное 15. Сухари 30. Картофель 160. Жир 8. Масло сливочное 15. Зелень 5. Лимон 15.

Обработанные почки надрезают вдоль, развертывают «книгой», солят, обмакивают в распущенном сливочном масле, панируют в сухарях и жарят на рошпаре или просто обжаривают на сковороде с жиром, в духовом шкафу доводят до готовности.

На гарнир — картофель, жаренный соломкой. На почки кладут кусочек сливочного масла и ломтик лимона.

390. Почки с мясным ассорти жульен

Почки говяжьи 900. Коренья 90. Ветчина вареная 300. Язык вареный 180. Шампиньоны консервированные 200. Масло сливочное 90. Соль, перец молотый по вкусу. Соус сметанный с томатом 600. Сыр 30.

Вымоченные в холодной воде говяжьи почки отваривают вместе с кореньями до готовности. Затем вареные говяжьи почки (телячьи сырые), ветчину, язык и шампиньоны или свежие белые грибы нарезают крупной лапшой и обжаривают грибы и почки отдельно, а ветчину и язык вместе. Обжаренные продукты складывают в кастрюлю, заливают сметанным соусом с томатом и луком, перемешивают и выкладывают на порционные сковороды, посыпают сверху тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу до образования на поверхности румяной корочки.

Подают в этих же сковородах.

391. Рубец, тушенный с тыквой

Рубец 900. Масло топленое 60. Коренья и лук 60. Тыква 500. Мука 60. Помидоры 300. Рис 120. Сметана 300. Соль и специи по вкусу.

Тыкву или кабачки с крепкой мякотью нарезают ломтиками сантиметровой толщины, солят, панируют в муке и обжаривают на жире. Рис отваривают в воде до полуготовности. Рубец, сваренный до мягкости, нарезают ломтиками, складывают в сотейник слоями вперемешку с тыквой и нарезанными кружочками помидорами. Заливают рубец сметаной и тушат в хорошо нагретом жарочном шкафу 30—40 минут. При подаче посыпают зеленью петрушки или укропом.

392. Ростбиф по-английски

Говядина 1000. Соль по вкусу.

Вырезку или тонкий край отбивают, кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят в жарочном шкафу. Мясо должно сразу зажариться до румяной корочки. Через 10 минут мясо солят и часто поливают выделяющимся мясным соком. На слабом огне жарят еще 15 минут. Готовое мясо должно быть сочным, а на разрезе — розовым.

393. Бифштекс, жаренный на решетке

Вырезка (тонкий край) 600. Масло растительное 40. Морковь 150. Репа 150. Капуста цветная 300. Картофель 450. Зеленая фасоль 150. Масло сливочное 60.

Вырезку или тонкий край нарезают поперек волокон толщиной около 2 см, смазывают с обеих сторон растительным маслом и кладут на сильно разогретую решетку. Жарят с обеих сторон по 5 минут. Подают с английским гарниром и украшают дольками лимона.

Английский гарнир: овощи очищают, картофель обтачивают бочоночком (англез), стручки фасоли нарезают на несколько частей, морковь и репу нарезают кружочками, цветную капусту разбирают на кочешки, и все подготовленные овощи припускают.

394. Колбаски, жаренные на решетке

Говядина 600. Лук репчатый 70. Сухари 60. Жир 60. Соль, перец по вкусу. Зелень 30.

Куски жирной говядины пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, соль, перец, хорошо вымешивают и выбивают до однородной пышной массы. Фор-

муют колбаски, панируют их в молотых сухарях и дают подсохнуть панировке, смазывают жиром, а затем жарят на раскаленной решетке.

395. Курица по-английски

Курица. Грибы свежие 200. Масло сливочное 100. Крахмал картофельный 5. Перец болгарский сладкий 100. Лук репчатый 50. Молоко 500. Соль по вкусу.

Обработанную тушку курицы разрубают на порционные куски, а затем обжаривают с обеих сторон до румяной корочки, солят. В сотейник складывают курицу, сверху — нарезанные грибы, шинкованные кольцами репчатый лук и болгарский перец, заливают молоком и тушат до готовности. После чего курицу вынимают, крахмал разводят молоком, вливают его в соус, где тушилась курица, и доводят до кипения.

При подаче на стол порцию курицы поливают приготовленным соусом.

396. Баранина по-ирландски

Баранина 900. Картофель 1200. Лук репчатый 100. Соль, перец по вкусу.

Баранину нарезают мелкими кусочками, заливают водой, дают быстро закипеть, снимают накипь, солят, кладут целые неочищенные луковицы, черный перец горошком и варят при закрытой крышке и медленном огне около часа. Затем добавляют половину нарезанного кружочками картофеля и варят 5—10 минут. После чего добавляют оставшийся целый картофель и продолжают варить до тех пор, пока мясо и картофель не станут совершенно мягкими.

При подаче на середину тарел ки кладут мясо с размятым картофелем, а вокруг обкладывают це лым картофелем.

397. Кролик в горшочке

Мясо кролика 750. Свинина 250. Лук репчатый 75. Хлеб ржаной 50. Мясной бульон 400. Соль, перец по вкусу. Паприка 15. Мука пшеничная 50.

Мясо кролика нарезают пластиками, заправляют солью, молотым перцем горошком, паприкой и панируют в сухарях. Свинину (брюшная часть) нарезают также пластиками, солят, перчат. Затем в керамический горшочек или чугунную жаровню укладывают слой свинины, мелко рубленный лук, слой мяса кролика, слой крошек ржаного хлеба и снова слой свинины, лук и т. д. Заливают бульоном и столовым вином, чтобы покрыть на 3/4, закрывают плотно крышкой и тушат при слабом кипении 1—1,5 часа до готовности.

Подают с овощным салатом.

398. Сандвичи по-английски

Тонко нарезанные ломтики хлеба без корки поджаривают на сливочном масле, дают остыть, намазывают смесью зеленого нарезанного салата с майонезом, сверху кладут 2 брусочка жареного бекона, 2 кусочка жареной курицы и кружочек сваренного вкрутую яйца. Сверху покрывают тонким ломтиком хлеба, намазанным зеленым салатом с майонезом.

399. Жареный гусь по-английски

Гусь. Яблоки кислые 800. Кишмиш 80. Коринка 80. Сухари молотые 60. Соль по вкусу.

Обработанную тушку гуся снаружи и изнутри натирают солью. Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарезают тонкими ломтиками, смешивают с остальными компонентами и заполняют этим фаршем тушку гуся. Нафаршированного гуся зашивают и жарят в духовом шкафу до готовности.

400. Курица, запеченная по-канадски

Курица. Масло 100. Мука пшеничная 100. Перец красный сладкий 10. Соль, перец черный молотый по вкусу.

Из муки, соли и перца приготовить смесь. Обработанную курицу расчленить по суставам и разрубить на порционные куски и обвалять в приготовленной смеси. Панированные куски курицы обжарить на масле в жарочном шкафу до готовности.

На гарнир подают жареный картофель, а на курицу кладут небольшой кусочек сливочного масла.

401. Суп луковый по-парижски

Говядина вареная 150. Лук репчатый 600. Масло сливочное 60. Мука пшеничная 75. Бульон мясной 1500. Лавровый лист 0,05. Перец черный молотый 0,1. Хлеб белый, 6 ломтиков, 150. Сыр советский 250. Соль по вкусу.

Лук репчатый нарезают мелкими кубиками и обжаривают на масле до золотисто-коричневого цвета, добавляют к луку муку, хорошо размешивают и разводят мясным бульоном.

Добавляют лавровый лист, черный перец и варят при слабом кипении 30 минут, затем лавровый лист вынимают и солят суп по вкусу.

Свежие батоны нарезают ломтиками (кружочками) и подсушивают на разогретой сковороде, посыпают сверху натертым сыром и запекают в духовом шкафу, чтобы сыр расплавился.

При подаче в суповые чашки кладут пластик мяса, заливают супом, кладут в каждую чашку поджаренный хлеб с сыром. Остальной сыр подают отдельно.

402. Говядина по-бургундски

Говядина 1000. Лук репчатый 200. Морковь 250. Грибы свежие 200. Лук-шалот 25. Чеснок 1. Свиное сало 50. Масло оливковое 40. Соль 20. Черный перец молотый 0,1

Говядину (огузок) нарезают поперек волокон, и каждый кусок натирают солью и перцем.

В кастрюлю наливают рафинированное масло, кладут половину порции сала, затем — мелко нарезанную морковь, а сверху — слой мяса. На мясо кладут слой мелко нарезанного лука (репчатый и шалот), на лук — слой грибов. Посыпают солью, перцем. Затем кладут второй слой мяса, на него второй слой лука и грибов и, наконец, третий слой мяса. Мясо накрывают тонкими ломтиками свиного сала. Посыпают перцем, вливают красное сухое вино, коньяк, накрывают крышкой и в разогретом до 200°С жарочном шкафу тушат 30—40 минут, пока мясо не станет мягким.

403. Котлеты из курицы по-парижски

Курица 1000. Лук репчатый 30 Морковь 30. Сельдерей 30 Грибы свежие 250. Язык говяжий 50 Молочный соус 400. Масло сливочное 30. Молоко 500. Мука пшеничная 100. Яйца 5 шт. Хлебная крошка 150. Соус 250 Картофель 1000. Соль, перец по вкусу.

Обработанную курицу варят с приправами и солью по вкусу. У вареной курицы отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают кубиками, смешивают с вареными грибами и вареным языком, заправляют все молочным соусом, тремя яичными сырыми желтками и специями, хорошо размешивают и прогревают на слабом огне Подготовленную массу охлаждают, формуют котле-

ты овальной формы толщиной 0,5 сантиметра, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в хлебной крошке, как шницели, и перед подачей обжаривают во фритюре.

Готовые котлеты гарнируют жареными грибами, картофельным пюре; на оба края каждой котлеты кладут по одному соленому грибу. Отдельно в соуснике подают соус майонез с корнишонами.

404. Спагетти по-болонски

Макароны-спагетти 300. Масло сливочное 150. Говядина 300. Лук репчатый 30. Помадоры свежие 100. Бульон 250. Перец черный 0,1. Зелень 25.

Говядину нарезают брусочками. Припускают с небольшим количеством масла, добавляют мелко нарезанный лук, снова припускают вместе с мясом. После чего кладут мелко нарезанные помидоры, зелень, соль, перец, заливают бульоном и тушат до готовности мяса. Зелень выбрасывают, а мясо вместе с соусом выкладывают на середину тарелки и гарнируют сваренными, заправленными горячим маслом спагетти или макаронами.

405. Баранья корейка по-милански

Баранина 1000. Масло сливочное 100. Помидоры 300. Макароны 300. Перец черный 1. Сыр 50.

Корейку зачищают, солят, посыпают черным перцем и обжаривают на сковороде с жиром в жарочном шкафу, прибавляя время от времени небольшое количество бульона и поливая, чтобы мясо не высохло и получило хороший золотистый цвет. Когда мясо станет мягким, нарезают его между ребрами, как котлеты, раскладывают на блюдо, гарнируют сваренными и припущенными с маслом макаронами, посыпанными тертым сыром, а мясо поливают соусом, приготовленным на мясном соке, в котором жарилось мясо, с мелко нарезанными помидорами.

406. Спагетти с ветчиной

Спагетти 450. Масло растительное 100. Ветчина 250. Помидоры 50. Соус кетчуп 100. Сыр 100.

Сваренные в подсоленной воде спагетти откидывают и заправляют растительным маслом — 50 граммов. Нарезанную брусочками ветчину обжаривают на растительном масле, добавляют нарезанные помидоры, кетчуп и тушат 10—15 минут. Готовые спагетти смешивают с ветчиной, посыпают тертым сыром и подают горячими.

407. Тушеная говядина или баранина

Мясо нарезают на кусочки, обжаривают на сковороде с растительным маслом, добавляют лук, соль, перец и тушат. Когда мясо станет мягким, его заливают томатным соусом или соком, добавляют нарезанные стручки фасоли и доводят до готовности и вкуса.

408. Суп из баранины по-гречески

В бульон из баранины кладут разваренную гороховую кашу, нарезанную на куски вареную баранину, пассерованные — морковь и лук, тушеный рис, соль, перец, все хорошо размешивают и проваривают.

409. Суп куриный а-ля уихази

Курица 1800. Сельдерей 75. Морковь 75. Петрушка, коренья 50. Шампиньоны 100. Перец черный горошком 1. Имбирь 0,5. Соль 20. Зелень 30. Вермишель вареная 600.

Обработанную курицу расчленяют по суставам на части. Затем

порционные куски «белят», то есть погружают их в холодную воду, доводят до кипения, а потом вынимают и ополаскивают куски курицы холодной водой.

Подготовленные таким образом куски курицы кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят быстро до кипения, снимают накипь и варят при слабом кипении до полуготовности.

Очищенные овощи, шампиньоны нарезают, кладут в суп, солят, добавляют все специи, завернутые в марлевый мешочек, и варят до полной готовности курицы, после чего заправляют вареной вермишелью, вынимают мешочек со специями и разливают суп в тарелки, посыпая сверху рубленой зеленью.

Этот суп можно готовить и без шампиньонов.

410. Капуста, тушенная по-венгерски

Корейка копченая свиная 600. Капуста квашеная 1000. Жир 100. Лук репчатый 50. Мука пшеничная 50. Сметана 90. Зелень 20. Паприка 20.

Капусту варят в собственном рассоле до полуготовности, затем кладут копченую свиную корейку, разрезанную вдоль ребер, и продолжают тушить до готовности.

На раскаленных жирах пассеруют репчатый лук и муку до золотистого цвета. После чего вынимают мясо, тушеную капусту, заправляют пассерованной мукой с луком, паприкой, сметаной, ветками укропа и хорошо прогревают.

411. Свиные отбивные по-венгерски

Свинина молодая с кожей 1200. Жир 80. Мука пшеничная 40. Соль 20. Картофель жареный 450. Салат из маринованной свеклы с майонезом 450.

Свинину нарезают поперек волокон, по 1—2 куска на порцию, отбивают, в коже делают надрезы длиной около сантиметра, солят, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до румяной хрустящей корочки. На гарнир — жареный картофель и салат.

412. Мусака с баклажанами

Мясо 600. Баклажаны 1000. Лук репчатый 120. Яйца 2 шт. Молоко 50. Помидоры 600. Перец зеленый сладкий 150. Жир 90. Сметана 90. Мука пшеничная 20. Соль, специи, зелень по вкусу.

Лук репчатый пассеруют на жире, добавляют к нему нарезанное кусочками мясо, немного бульона и тушат до готовности, солят, перчат, и пропускают вместе с луком через мясорубку.

Баклажаны очищают от кожи, нарезают ломтями в длину, солят и через несколько минут горький рассол сливают, а баклажаны обжаривают на жирах. Часть баклажан укладывают на дно кастрюли, на них — слой мясного фарша, на фарш — ломтики свежих помидоров с зеленым сладким перцем, сверху — сметану; затем укладывают другой ряд баклажан и т. д., закончить баклажанами и ломтиками помидоров. Заливают бульоном и тушат до мягкости. После чего взбивают яйца с молоком, заливают этой смесью мусаку и запекают в духовом шкафу.

413. Чорба

Говядина 2000. Лук репчатый 50 Морковь 50. Петрушка (корень) 50 Сельдерей (корень) 50. Фасоль 1 стручок. Капуста 500. Картофель 200. Помидоры 150. Зелень 15. Специи и соль по вкусу.

В чорбу идет любое мясо, желательно жирное. Обычно хозяйка, приготавливая чорбу, использует кости и оставшиеся обрезки.

Говядину нарезают небольшими кусками, заливают водой (2 литра), дают быстро закипеть, снимают 2—3 раза пену, солят и варят при медленном кипении до полуготовности, затем кладут нарезанную стручковую фасоль, коренья (петрушка, сельдерей и морковь) и репчатый лук мелко нарезанные, проваривают 25—30 минут, добавляют нарезанную свежую капусту, картофель, помидоры или томат-пюре и доводят до готовности и вкуса. Можно прибавить по вкусу лимонную кислоту, специи, зелень и довести до кипения.

414. Чулама

Телятина или баранина 1000. Вода 1000. Морковь 70. Лук репчатый 70. Петрушка, корень, 25. Масло сливочное 20. Мука 10. Специи и соль по вкусу.

Мясо нарезают по 1—2 куска на порцию, заливают водой, дают закипеть, снимают накипь, солят, кладут очищенные нарезанные коренья, специи и при медленном кипении с полузакрытой крышкой доводят до готовности. После чего мясо вынимают, бульон процеживают и из муки, сливочного масла и бульона приготовляют белый соус. Мясо заливают соусом и доводят до кипения.

415. Крокеты мясные

Мясо вареное 300. Лук репчатый 30. Масло сливочное 20. Мука 20. Бульон мясной 400. Яйца 2 шт. Специи, соль по вкусу. Сухари 20. Жир 50.

Из муки, масла и бульона приготовляют густой соус, который смешивают с пропущенным через мясорубку вареным мясом, добавляют сырые яичные желтки, молотый перец и хорошо размешивают. Количество соуса должно быть так рассчитано, чтобы он только связывал фарш. При избытке соуса крокеты становятся клейкими и теряют свою воздушность. Смесь охлаждают, разделывают в виде яиц, панируют в муке, придают грушевидную форму, смачивают хорошо размешанными с солью яичными белками, снова панируют в сухарях и обжаривают во фритюре до образования румяной корочки.

Подают с овощами.

416. Телячьи ножки отварные

Ножки 4 шт. (примерно — 1500). Вода 2000. Уксус 20. Специи, соль по вкусу.

Очищенные телячьи ножки хорошо промывают, складывают в неглубокую кастрюлю, заливают холодной водой и держат на огне до начала образования пены (накипи). После чего снимают с огня, откидывают и быстро промывают холодной водой. Снова кладут ножки в кастрюлю, заливают водой (2 литра), добавляют ложку уксуса или лимонного сока, лавровый лист, корешок петрушки, соль и варят при медленном кипении 2 часа.

Подают ножки очень горячими с подливкой из толченого чеснока с солью или другим острым соусом.

417. Печенка гусиная в соусе

Печень гусиная 1000. Жир 60 Помидоры 600. Соль, перец по вкусу.

Промытую гусиную печень заливают молоком и выдерживают 3—4 часа.

В кастрюлю с гусиным жиром или сливочным маслом кладут печень, добавляют нарезанные помидоры, немного вина, перец и тушат в духовом шкафу 20—25 минут, а затем солят и продолжают тушить 30—40 минут до готовности.

418. Кьюфтета — рубленые котлеты

Свинина 500. Картофель 300. Яйца 1 шт. Хлеб белый 100. Молоко 100. Соль, перец по вкусу. Помидоры 200. Лук репчатый 50. Зелень 30.

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют тертый сырой картофель, замоченный в молоке черствый хлеб, сырые яйца, соль, перец, все хорошо перемешивают и выбивают. Приготовленный фарш формуют, панируют в мелко нарезанной зелени петрушки. На сковороде с жирами пассеруют репчатый лук, на лук укладывают котлеты, сверху — ломтики помидоров и запекают в жарочном шкафу до готовности.

419. Чевапчичи — колбаски по-югославски

Говядина, пропущенная через мясорубку 1000 Соль по вкусу. Жир 60.

Пропущенную 3—4 раза через мясорубку говядину солят, хорошо вымешивают и формуют мокрыми руками колбаски длиной 5 сантиметров, толщиной 2 сантиметра и обжаривают на раскаленном жире до готовности.

420. Салат из моркови с мясом

Мясо 300. Морковь 250. Лук репчатый 60. Масло растительное 60. Перец красный молотый 6 Чеснок 15

Морковь нарезают соломкой, бланшируют 5 минут, считая с момента закипания воды, и откидывают на дуршлаг.

Мясо нарезают брусочками толщиной 0,5 сантиметра, обжаривают на масле и в небольшом количестве воды припускают до готовности. Нарезанный соломкой репчатый лук пассеруют на масле.

Приготовленные мясо, морковь, лук соединяют, добавляют мелко рубленный чеснок, черный и красный перец, соль и все хорошо перемешивают.

421. Кукси — вермишель по-корейски

Бульон 2000. Мясо 300. Курица вареная 250. Вермишель отварная 600. Капуста свежая 120. Морковь 120. Лук репчатый 120. Соевый экстракт 120. Масло растительное 240. Уксус столовый 60. Перец красный молотый 3. Перец черный молотый 6 Чеснок 6. Сахар 30 Соль по вкусу.

Мясной бульон заправляют соевым экстрактом, сахаром, уксусом и солью. Нарезанные соломкой морковь, репчатый лук пассеруют на масле, добавляют красный и черный перец, соль и мелко рубленный чеснок.

Мясо нарезают брусочками и обжаривают. Мясо вареной курицы нарезают соломкой.

Нарезанную соломкой свежую капусту пересыпают солью, красным перцем и смачивают уксусом.

При подаче в пиалу кладут отварную вермишель, мясо, курицу, маринованную капусту, пассерованные овощи и заливают горячим бульоном.

Вместо вермишели лучше готовить лапшу из свежего теста, пропустив его через мясорубку.

422. Суп из корейской или пекинской капусты

Капуста 1000. Мясо 300. Соевая паста 120. Соль по вкусу.

В кипящий подсоленный бульон из свинины кладут корейскую или пекинскую капусту, нарезанную соломкой, дают быстро закипеть, добавляют соевую пасту, солят по вкусу и варят 15—20 минут до готовности. При подаче в пиалу кладут нарезанное соломкой отварное мясо (говядина или свинина) и заливают супом

423. Савем-тхупль (солянка корейская)

Мясо 1200. Лук репчатый 90. Капуста свежая 1000. Масло растительное 90. Томатный сок 300.

Мясо нарезают, как на гуляш, обжаривают на жире до румяной корочки, добавляют нашинкованный репчатый лук, соль, продолжают обжаривать 10—15 минут, кладут шинкованную белокочанную капусту, томатный сок и тушат при слабом кипении до готовности.

424. Ляидиван (фрикадельки по-корейски)

Свинина, фарш, 900. Лук репчатый 120. Перец молотый 0,1. Крахмал 120. Капуста квашеная 1200. Масло растительное 120. Морковь 60. Соль по вкусу. Зеленый горошек 60.

Свиной фарш заправляют мелко рубленным репчатым луком, солью, перцем, сухим крахмалом и хорошо перемешивают.

Формуют небольшие шарики и обжаривают их на растительном масле.

Квашеную капусту тушат в собственном рассоле, добавляют пассерованную морковь, репчатый лук, зеленый горошек, фрикадельки, сбрызгивают слегка разведенным в холодной воде крахмалом, перемешивают и в жарочном шкафу доводят до готовности.

425. Дзяю (жареная свинина по-корейски)

Свинина 900. Крахмал 90. Масло растительное 90. Перец 0,6. Соль по вкусу.

Свинину нарезают мелкими кубиками, обжаривают, солят, перчат, заливают разведенным в холодной воде крахмалом и при слабом кипении доводят до готовности

426. Салат из почек по-китайски

Почки свиные 250. Салат зеленый 35. Соус соевый 5. Масло кунжутное 5. Концентрат 2. Уксус 5.

Свиные почки зачищают от пленок и жира, промывают, нарезают соломкой, а затем отваривают, откидывают на дуршлаг и охлаждают. Листья салата промывают, разрезают на 2—3 части, укладывают в салатник, сверху кладут отварные почки и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом.

427. Свинина кисло-сладкая по-китайски

Свинина 200. Сало свиное 20. Соус соевый 30. Имбирь 10. Концентрат 5. Сахар 30.

Зачищенную от пленок, сухожилий и жира свинину нарезают на куски по 400—500 граммов. Сверху каждого куска делают продольные неглубокие надрезы. Затем обжаривают во фритюре до образования светло-коричневой корочки.

Обжаренные куски свинины перекладывают в кастрюлю, заливают мясным бульоном, чтобы он полностью покрывал куски мяса, и тушат до готовности. После этого свинину вынимают из бульона, а в оставшийся после варки свинины бульон добавляют сахар, специи и уваривают до загустения, охлаждают. Этим соусом поливают куски свинины и хранят в холодильнике.

Нарезанную тонкими ломтиками свинину одинакового размера укладывают лесенкой на середину тарелки и подают.

428. Почки ароматичные по-китайски

Почки свиные 250. Соевый соус 30. Концентрат 5. Имбирь свежий 5 или лук зеленый 7. Бадьян, душистый перец, корица, гвоздика по 1 Петрушка и укроп по 10 Соль 5

Зачищенные от пленок и жира почки промывают и, не разрезая, варят до готовности с добавлением перечисленных специй и приправ. Готовые почки откидывают и охлаждают.

При подаче почки нарезают тонкими ломтиками. Мелкие кусочки, оставшиеся после нарезки почек, укладывают в центре тарелки, а сверху кладут веерообразно тонкие ломтики почек. Все это посыпают имбирем и зеленым луком.

429. Курица по-сычуаньски

Курица. Для соуса: лук зеленый 70, перец душистый 25, соус соевый 150, масло кунжутное 25, концентрат 25, сахар 25.

Вареную курицу разрезают на 4 части (два филе и две ножки), отделяют мякоть от костей и нарезают в виде брусочков. Спинку, а также тазовую часть курицы рубят на небольшие кусочки.

Для приготовления соуса лук зеленый измельчают, смешивают с молотым душистым перцем, заправляют соевым соусом, кунжутным маслом, концентратом, сахаром и хорошо размешивают.

При подаче в центре тарелки кладут нарубленные кусочки спинки курицы, а также тазовой части, а сверху укладывают нарезанную брусочками мякоть курицы и поливают соусом. Вкус достаточно острый, с ароматом душистого перца и лука.

Концентрат (глютамат натрия), разведенный в воде с солью, по вкусу напоминает куриный бульон. Может заменяться приправой «Вега» или концентрированным бульоном (фюме).

430. Свинина, жаренная с перцем по-китайски

Свинина 600. Перец 500. Сало свиное 150. Соус соевый 25. Концентрат 25.

Свежий сладкий красный перец промывают, удаляют семена, нарезают соломкой и обжаривают на жире, периодически встряхивая сковороду.

Мякоть задней ноги свинины зачищают от жира, нарезают соломкой и обжаривают на сильно разогретой сковороде с небольшим количеством жира до полной готовности. Затем добавляют поджаренный перец, вливают соевый соус, концентрат, соль и, периодически встряхивая сковороду на огне, вливают растопленный жир и доводят до готовности.

431. Фаршированные помидоры по-китайски

Помидоры 600. Свинина 300. Говядина 350. Соус соевый 25. Концентрат 25. Соль 25. Крахмал 50 Сало свиное 100. Зеленый горошек 125.

Мякоть свиной грудинки и мякоть задней ноги говядины пропускают 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Затем в измельченное мясо добавляют соевый соус, концентрат, соль, крахмал, разведенный холодной водой в отношении 1:1, и хорошо перемешивают.

У помидоров удаляют плодоножку, промывают, срезают верхнюю часть помидоров (примерно на 1/5, удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Затем верхнюю срезанную часть помидора смачивают в разведенном холодной водой крахмале 1:2 и кладут на фаршированные помидоры. Фаршированные помидоры слегка обжаривают на сковороде с большим количеством раскаленного жира, после чего перекладывают в сотейник (мелкую кастрюлю), добавляют куриный бульон, соевый соус, концентрат, соль, зеленый горошек, закрывают крышкой и тушат до готовности и вкуса при слабом кипении.

432. Свиниа, жаренная с чесиоком

Свинина 750. Яйца, белок 1 шт. Крахмал 100. Сало свиное 150. Лук зеленый 70. Чеснок 70. Имбирь свежий 50. Соус соевый 25. Концентрат 25. Уксус 25.

Зачищенную мякоть задией иоги или корейки иарезают иебольшими кусочками. Очищеииые дольки чесиока шинкуют в длину. Имбирь мелко измельчают. Зелеиый лук иарезают кусочками длиной 2 саитиметра.

Нарезаниую свиииину смачивают в смеси белка с крахмалом, разведеииым холодиой водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. На сковороду с жиром кладут зеленый лук, чесиок, имбирь и, встряхнвая сковороду на огие, обжаривают. После этого кладут свиину, заливают смесью соевого соуса, концеитрата, уксуса, бульона (100 граммов), и астоя имбиря, добавляют растоплеииое свииое сало н, встряхивая сковороду, доводят до готовности.

433. Фрикадельки нз свинины по-китайски

Свинина 1000. Крахмал 110. Сало свиное 150. Соус соевый 25. Лук репчатый 70. Имбирь свежий 50. Концентрат 25.

Зачищеиную мякоть свииины иарезают иа куски и вместе с репчатым луком и имбирем пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Приготавливают фарш, заправляют концентратом, крахмалом, предварительио разведеииым холодиой водой (1:1), солью, н хорошо размешивают. Из этого фарша формуют иебольшие шарики (фрикадельки), которые жарят во фритюре до образоваиия коричневой корочки. Готовые фрикадельки укладывают на тарелку, а сбоку иасыпают толчеиый перец с солью.

Вкус — жареных рубленых котлет из свиинны с ароматом душистого перца.

434. Рагу из курицы

Курица. Соус соевый 25. Лук репчатый 60. Имбирь 50. Сало свиное 150. Петрушка 50. Укроп 50. Концентрат 25. Корица, гвоздика, бадьян, душистый перец по 1.

Обработаииую курицу рубят с костями по 2—3 куска иа порцню, ошпаривают в кнпятке и откидывают. Затем куски курицы перекладывают в кастрюлю (лучше в глиняную миску), заливают бульоиом, добавляют все ароматические прнправы, соль, специи н в водяиой баие доводят до готовности. После чего бульои, в котором варилась курица, процеживают, добавляют к иему разведеный холодиой водой крахмал (1:2) и, размешивая, доводят соус до кипеиия.

При подаче кусочки курицы вынимают из бульона, кладут горкой в глубокую десертиую тарелку и полнвают соусом.

435. Курица в майонезе

Курица. Вода 1500. Овощи 200. Лавровый лист, перец горошком черный и душистый, салат овощной 400. Майонез 200.

Разделаииую курнцу кладут в горячую подсолеииую воду и варят прн слабом кипеиии с закрытой крышкой до полуготовиости. Затем кладут кореиья, пряности и продолжают варнть иа слабом огне до готовиости. Охлаждают в бульоне, после чего выиимают, кладут спинкой на доску, отрезают ножкн, делят их по суставу иа 2 куска, отрезают крылышки с мякотью мяса. Груднику нарезают косымн тоикими ломтиками. Спинку вместе с гузкой отрубают от грудной части и иарезают иа 3—4 куска. Все костн осторожно удаляют так, чтобы ие повредить мяса.

На овальное блюдо плоским слоем кладут овощной салат, на салат — нарезанную курицу, заливают все густым майонезом и украшают листьями салата.

436. Гренки с сосисками

Батон 300. Масло сливочное 30. Сосиски 6 шт. Соус густой с горчицей 150.

С батона срезают корку и нарезают его наискось ломтиками толщиной в сантиметр. С сосисок снимают оболочку. Гренки смазывают маслом с двух сторон, укладывают с одной стороны полсосиски, разрезанной вдоль пополам, сверху покрывают густым соусом, укладывают на противень и выдерживают в жарком духовом шкафу 10 минут. Подают в горячем виде, украшая зеленью.

437. Пудинг из ветчины

Ветчина 300. Картофель вареный 300. Масло 50. Яйца 4 шт. Масло для смазки формы 20. Сухари панировочные 20. Специи и соль по вкусу.

Форму для пудинга смазывают маслом, обсыпают сухарями. Ветчину пропускают через мясорубку вместе с очищенным отварным картофелем. Масло сливочное растирают в желтке так, чтобы получилась пышная масса. Белки взбивают в пену. Затем все осторожно перемешивают с ветчиной, картофелем, желтками и взбитыми белками, посыпают солью, молотым перцем и укладывают в подготовленную для пудинга форму на 3/4 высоты. Плотно закрывают крышкой, опускают форму в кастрюлю с горячей водой, наполненную на 3/4 высоты. Кастрюлю накрывают крышкой и варят на слабом огне один час. Во время варки доливают кипяток вместо испарившейся воды.

Когда пудинг по краям зарумянится и начнет отставать от формы, форму вынимают и обводят ножом вокруг нее и валика в центре. Затем перекладывают блюдо к форме, опрокидывают форму вверх дном и осторожно вынимают пудинг. Разрезают на порции и отдельно в соуснике подают острый соус.

438. Ножки телячьи в тесте

Ножки телячьи 4 шт. Овощи 200. Лавровый лист 0,5. Черный перец 0,5. Соль по вкусу.
Для теста: мука пшеничная 100, яйца 2 шт., соль 2, вода или молоко 100, сало растительное 40, сахар 25, жир для жарки 70.

Очищенные ножки ошпаривают кипятком, разрезают вдоль, кладут в кипящую подсоленную воду с овощами и варят до мягкости. Затем откидывают, в горячем виде отделяют мясо от костей, кладут под пресс до полного охлаждения.

Желтки растирают с сахаром и солью, разводят молоком и этой смесью разводят муку, добавляют растительное масло, взбитые белки, все хорошо перемешивают, и тесто-кляр считается готовым.

Куски мяса ножки берут вилкой, погружают в тесто, слегка встряхивают и обжаривают во фритюре до золотистого оттенка. Укладывают в овальное блюдо, украшают ветками зелени петрушки или листьями зеленого салата. Отдельно в соуснике подают соус майонез с корнишонами.

439. Ветчина или колбаса в тесте

Вареную нежирную ветчину нарезают толстыми продолговатыми ломтиками, обмакивают в тесто-кляр и обжаривают во фритюре до золотистого оттенка. Подают с острым соусом.

440. Свинина отварная

Свинина (лопатка) 800. Овощи-коренья 100. Лук репчатый 50. Соль, перец, зелень по вкусу.

Лопатку после удаления костей зачищают, отбивают тяпкой, солят, посыпают перцем молотым, плотно завертывают рулетом (кожей кверху), перевязывают шпагатом, заливают кипящей подсоленной водой и варят при медленном кипении до полуготовности, затем кладут очищенные промытые коренья, лук и доводят до готовности и вкуса. При подаче мясо вынимают, нарезают кружочками сантиметровой толщины, на гарнир — картофель, украшенный зеленью. Соус-хрен подают отдельно в соуснике.

441. Стек свиной

Свинина (корейка или окорок) 800. Жир 40. Масло сливочное 20. Мука 20. Соль, перец по вкусу.

Свинину нарезают поперек волокон по куску на порцию толщиной в сантиметр, ножом придают овальную форму. Затем солят, посыпают молотым перцем, панируют в муке и обжаривают на жире с двух сторон до образования румяной корочки, после чего добавляют сливочное масло и в духовке или на краю плиты доводят до готовности.

При подаче на блюдо укладывают жареный картофель, сбоку — жареную свинину, поливают жиром от жарения и украшают зеленью петрушки.

442. Печенка свиная тушеная

Печень 600. Шпик 60. Жир 30. Мука 30. Сметана 125. Соль, перец, зелень по вкусу.

Печенку промывают, зачищают от пленок и желчных протоков. Шпик нарезают брусочками длиной 6 сантиметров и толщиной 0,5 сантиметра, пересыпают перцем и шпигуют им печенку. Затем печенку посыпают мукой и обжаривают со всех сторон на сильно разогретом жире. После чего заливают сметанным соусом и тушат 15 минут до готовности.

При подаче поливают соусом и гарнируют отварным картофелем или салатом из овощей.

443. Фляки по-варшавски

Рубец говяжий 1000. Кости говяжьи 500. Овощи-коренья 400. Жир 60. Мука 30. Сыр 50. Мускатный орех, перец (черный, красный), имбирь, майоран, соль по вкусу.

Обработанный тщательно, очищенный и промытый рубец заливают холодной водой, дают вскипеть, откидывают, снова промывают холодной водой, кладут в кастрюлю, заливают бульоном и варят 2 часа, затем кладут половину очищенных овощей-кореньев и продолжают варить 2 часа до готовности.

Готовый рубец охлаждают в бульоне, после чего нарезают в виде лапши, заливают белым мясным соусом, добавляют тушеные шинкованные овощи-коренья, специи и доводят до готовности и вкуса.

Подают в глубокой десертной тарелке, а отдельно — натертый сыр, красный перец и майоран.

444. Бифштекс по-польски

Говядина 900. Жир 60. Масло сливочное 30. Лук репчатый 120. Мука 20. Яйца 6 шт.

Толстый, тонкий край или кострец зачищают от пленок и нарезают поперек волокон по куску на порцию. Затем каждый ломтик отбивают влажной тяпкой по поверхности разреза, слегка прорубают ножом и придают круглую форму, солят, панируют в муке и обжаривают на раскаленном жире с двух сторон до образования румяной корочки, внутри мясо должно оставаться розовым. После чего в промежутки между готовыми бифштексами на сковороду кладут шинкованный поджаренный репчатый лук и прогревают в нежарком духовом шкафу

При подаче на каждый бифштекс кладут яичницу-глазунью (по одному яйцу на каждый бифштекс). На гарнир — жареный картофель.

445. Зразы по-варшавски

Говядина 900. Жир 70. Мука 40. Сухари 70. Масло сливочное 30. Лук репчатый 70. Соль, перец, зелень по вкусу.

Кострец или огузок говядины зачищают от пленок и нарезают наискось поперек волокон на 6 широких ломтей. Каждый ломоть хорошо отбивают влажной тяпкой.

Лук репчатый, очищенный, мелко нарезанный смешивают со сливочным маслом, толчеными сухарями, по вкусу солят, перчат и выбивают до однородной массы.

Приготовленные ломти мяса смазывают этой массой, свертывают трубочкой, солят, панируют в муке, скалывают деревянной шпилькой или перевязывают шпагатом и обжаривают на раскаленном жире со всех сторон в широкой кастрюле. Затем заливают горячей водой и тушат при закрытой крышке 1,5 часа. К концу тушения добавляют белый соус и доводят до готовности и вкуса.

При подаче шпильки или шпагат снимают. На гарнир — перловка или гречневая каша. Поливают соусом, в котором тушились.

446. Зразы с горчицей

Говядина 900. Жир 60. Мука 40 Шпик 60. Лук репчатый 50. Горчица столовая 40. Сухари 50. Сметана 150. Соль, перец по вкусу.

Кострец, огузок или подбедерок говядины зачищают от пленок и нарезают поперек волокон на 6 порций, каждый кусок отбивают влажной тяпкой. Затем каждую порцию мяса солят, смазывают горчицей, посыпают мелко рубленным репчатым луком, молотым перцем, кладут шпик, нарезанный мелкими кубиками, и, подвернув края, плотно свертывают трубочкой, скалывают деревянной шпилькой или связывают шпагатом, панируют в муке и обжаривают на раскаленном жире со всех сторон до образования румяной корочки. Обжаренные зразы перекладывают в кастрюлю, сливают со сковороды оставшийся после жарки жир, заливают, чтобы покрыть мясо, горячей водой и тушат при слабом кипении до мягкости. Добавляют сметанный соус и доводят до готовности и вкуса.

447. Говядина, тушенная по-гусарски

Говядина 900. Жир 90. Мука 20. Соль 15. Лук репчатый 100. Сухари 70. Масло сливочное 40. Специи по вкусу. Соус красный 150

Зачищенные кострец, огузок или лопатку говядины натирают солью, панируют в муке и целыми кусками обжаривают со всех сторон на раскаленном жире. Перекладывают в кастрюлю, вливают остатки жира, горячую воду, чтоб покрылось мясо, и тушат 2-3 часа при медленном кипении до мягкости. Толченые сухари из белого хлеба натирают со сливочным маслом и очищенным мелко рубленным репчатым луком, затем фарш заправляют солью и молотым черным перцем.

Готовое мясо вынимают и нарезают наискось поперек волокон тонкими ломтиками, причем каждый второй ломтик не дорезают до конца. В надрезы вкладывают фарш, два ломтика, образующих порцию, прижимают друг к другу. Порции мяса снова вкладывают в кастрюлю с соусом, в котором тушилось мясо, добавляют красного соуса и тушат 10 минут.

448. Паприкаш из утки

Утка. Лук репчатый 100 Соус 450 Жир 30 Укроп и зелень петрушки 10

У обработанной утки в нижней части брюшка разрезают кожу, ножки заправляют в образовавшийся таким образом «кармашек». Тушку внутри и сверху натирают солью, укладывают спинкой вниз на противень с растопленным жиром и обжаривают в жарочном шкафу до готовности, периодически поливая жиром и сбрызгивая водой. Подрумяненную утку вынимают и делят на части. Отрезают ножки, разделяя их по суставам на две части. Отрезают крылышки с куском грудки. Отделяют спинку вместе с гузкой от грудной части. Грудную и спинную части разделяют на 4 порции. Все части складывают в кастрюлю, добавляют репчатый лук, лавровый лист, душистый перец горошком, оставшийся жир от жарки, заливают сметанным соусом, посыпают красным молотым сладким перцем — паприкой, приправляют лимонной кислотой, солью и тушат при слабом кипении до готовности. На гарнир — отварные макароны, клецки или вареные овощи.

449. Скобляика из вырезки

Говядина-вырезка 1000. Масло топленое 50. Соус сметанный 30. Томат-пюре 100. Лук репчатый 300. Жир 30. Соль, специи, зелень 15. Гарнир — жареный картофель 600.

Мороженую вырезку зачищают и строгают ножом. Мясо оттаивают, обжаривают на жире, посыпают солью, молотым черным перцем, добавляют пассерованный репчатый лук, томат-пюре, сметанный соус, соус «Южный» и тушат до готовности.

Подают с картофелем, посыпают зеленью петрушки.

450. Котлеты из свинины, фаршированные маслом

Свинина 600. Масло сливочное 150. Яйца 1,5 шт. Хлеб 90. Сало топленое 90. Масло сливочное на поливку 60. Картофель жареный 450. Зеленый горошек 150. Соль, перец по вкусу.

Из зачищенной части корейки или задней ноги нарезают поперек волокон широкие порционные куски. Каждый кусок отбивают, чтобы получился ровный пласт толщиной 0,5 сантиметра, подравнивают края, посыпают солью, перцем.

На середину пласта кладут кусочек сливочного масла, сформованного в виде огурчика, после чего масло завертывают в мясо, смачивают в яйце, панируют в хлебной крошке (черствый белый хлеб нарезают тонкой соломкой), снова смачивают в яйце и еще раз панируют в хлебной крошке.

Подготовленную котлету жарят во фритюре 3-4 минуты до образования румяной корочки и в жарочном шкафу доводят до готовности.

На гарнир — жареный картофель, нарезанный соломкой, разогретый зеленый горошек. Поливают распущенным сливочным маслом.

451. Язык в тесте жареный

Язык 700. Морковь 25. Лук репчатый 25. Петрушка 15.
Для теста: мука 90, яйца 50, молоко 60. Жир для жарки 60. Соль и специи по вкусу.

Промытый говяжий язык заливают холодной водой, кладут нарезанные коренья, лук репчатый, лавровый лист, черный перец горошком, соль и варят до готовности. Когда язык будет готов, кладут его в холодную воду на 2-3 минуты и быстро снимают кожу. Затем язык нарезают по 2-3 ломтика на порцию, обмакивают в жидкое тесто и жарят во фритюре до образования золотистой корочки.

На гарнир подают жаренный соломкой картофель, отварную фасоль, зеленый горошек и поливают распущенным сливочным маслом.

Праздничный стол

Блюда для праздничного стола должны отличаться большим разнообразием, высокими вкусовыми качествами и изящным оформлением.

Накануне семейного торжества составляют меню, в соответствии с которым, а также с учетом числа гостей определяют количество и ассортимент необходимых продуктов. В меню включают холодные закуски, чаще всего это рыба заливная, жареная или под маринадом, ассорти рыбное или мясное, язык заливной, поросенок с хреном, мусс из ветчины, галантин из индейки, различные паштеты и салаты и т. п. Горячие блюда должны быть редкими, чтобы создавать ощущение торжественности, праздничности: дичь жареная, гусь или утка с яблоками, окорока, ростбиф, запеченные телятина, оленина и т. п. На десерт подают пудинги, торты, фрукты, мороженое, напитки.

При сервировке праздничного стола большое внимание уделяют посуде. В сочетании с умело расположенными на ней кушаньями красивая посуда придает столу привлекательный вид. По своей форме и размерам она должна соответствовать тому кулинарному изделию, которое на нее укладывается. Икру подают в икорницах на льду; семгу, лососину, белорыбицу, балычные изделия, а также крабов, шпроты, сардины, печень трески подают на овальных блюдах или в мелких столовых тарелках без гарнира и украшают веточками зелени и лимоном. Осетрину, севрюгу, белугу, заливное с хреном, осетрину под майонезом, судака фаршированного, заливного или с хреном подают на овальных фарфоровых или мельхиоровых блюдах. Ассорти рыбное — на овальном мельхиоровом или фарфоровом блюде. Вареную осетрину, фаршированного судака, балычные изделия, малосольную семгу, крупные куски крабов (без пластинчатых костей), шпроты укладывают и оформляют маслинами без косточек, дольками лимона, колокольчиками из свежих огурцов, веточками зелени петрушки или сельдерея. Соус майонез с корнишонами подают в соуснике.

452. Мусс из ветчины

Ветчина 500. Масло сливочное 50. Сыр швейцарский натертый 50. Сливки 50. Лимон 1 шт. Желе мясное 250. Яйца, желток 1 шт. Сахар 10. Горчица готовая 1. Сметана 125. Соль, уксус по вкусу.

Половину ветчины нарезают тонкими ломтиками, а остальную пропускают через мясорубку. Сливочное масло растирают до мягкости, добавляют к нему тертый сыр и, продолжая растирать, постепенно вводят пропущенную через мясорубку ветчину и сливки, добавляют столовую ложку мясного бульона и чайную ложку лимонного сока, все хорошо выбивают. На нарезанные ломтики ветчины кладут фарш, свертывают ветчину рулетом и раскладывают их по краю столовой мелкой тарелки, узкий конец рулета должен быть обращен к середине тарелки. Затем заливают полузастывшим желе. Середину тарелки заполняют зеленым салатом со свежими огурцами и вареными яйцами, сверху заливают заправкой.

Для приготовления заправки вареный желток растирают с сахаром, готовой горчицей и солью в однородную массу, затем добавляют сметану, уксус и размешивают.

453. Ассорти мясное

На середину овального блюда на крутоне из пшеничного хлеба кладут жареного цыпленка или курицу. На ножки птицы надевают папильотки.

Вокруг птицы размещают вареный язык, жареную свинину, колбасу полукопченую, нарезанные тонкими ломтиками лимоны.

Блюдо оформляют свежими помидорами, огурцами, нарезанными желе, листьями салата и веточками зелени петрушки.

454. Сыр из дичи, банкетный

Рябчик 600. Масло сливочное 90. Сыр 100. Бульон-желе 600. Мускатный орех, перец, соль по вкусу.

Мясо жареной птицы (рябчик, тетерев, фазан, куропатка и др.) пропускают 2—3 раза через мясорубку, протирают через сито или протирочную машину, добавляют размягченное сливочное масло, тертый сыр, смешивают, разводят крепким бульоном из птицы или незагустевшим желе, заправляют мускатным орехом, молотым перцем, солью, и все хорошо выбивают.

Металлическую форму наполняют прозрачным крепким мясным желе, опускают в воду со льдом, чтобы вокруг стенок формы желе быстрее застыло. Когда желе начнет застывать и на форме образуется слой желе («рубашка») толщиной 0,5—1 сантиметр, незастывшее желе сливают. В подготовленную форму выкладывают сыр, украшают зеленью, заливают желе и охлаждают. Из формы сыр из дичи выкладывают на блюдо и гарнируют свежими огурцами, вареными овощами и веточками зелени петрушки.

455. Рулет мясной

Говядина 1200. Жир 90. Морковь 50. Петрушка 50. Лук репчатый 100. Сельдерей 25. Мука 25. Специи по вкусу.

Говядину (задняя нога) нарезают поперек волокон широкими пластами, отбивают, слегка прорубают ножом прожилки, придают кускам прямоугольную форму, солят, перчат. Морковь, петрушку, лук репчатый, сельдерей нарезают дольками и пассеруют на жире до полуготовности, посыпают мукой (для связи), укладывают эту начинку на пласты мяса, свертывают в виде рулета, перевязывают шпагатом и обжаривают.

Обжаренные рулеты перекладывают в сотейник, пересыпают кореньями (морковь, петрушка, репчатый лук), закрывают крышкой и тушат до готовности. С охлажденных в этом бульоне рулетов снимают шпагат, глазируют концентрированным мясным прозрачным бульоном.

На блюдо кладут постамент (крустат) из хлеба, риса или бордюрного теста, на него — нарезанный тонкими кусками рулет.

По крустату в виде бордюра укладывают половинки мелких красных помидоров. Гарнируют зеленым горошком, мясным желе, дольками лука и зеленью петрушки. Соус хрен с уксусом подают в соуснике.

456. Тушеная говядина заливная андоб

Говядина 700. Жир 10. Томат-пюре 50. Лавровый лист 0,5. Перец горошком 0,05. Морковь 50. Петрушка 25. Желе мясное 600.

Зачищенный толстый, тонкий край или верхнюю часть задней ноги (огузок) солят и обжаривают со всех сторон на жире в сотейнике, потом туда кладут нарезанные коренья и еще раз вместе с этими кореньями обжаривают и заливают мясо на 3/4 мясным бульоном. Одновременно кладут томат-пюре, лавровый лист, перец горошком, закрывают крышкой и тушат до готовности. Остуженное в бульоне готовое мясо нарезают ровными кусочками толщиной 1 сантиметр и шириной 5—6 сантиметров.

На бульоне, оставшемся после тушения, приготовляют мясное желе и осветляют его.

На противень наливают слой желе 0,5 сантиметра, охлаждают, на застывшее желе укладывают нарезанную говядину, украшают кру-

жочками вареных яиц, маслин без косточек, лапок свежих огурцов, ветками зелени и заливают мясным желе. Когда оно застынет, куски мяса с желе вырезают и укладывают на овальное блюдо. Украшают заливное кусочками желе, вырезанными в виде полумесяцев или треугольников, между ними раскладывают листики салата, на которые кладут по маслине без косточек или по половинке маленького красного помидора.

В соуснике подают хрен.

457. Поросенок заливной

Вареного, хорошо остуженного поросенка кладут на разделочную доску и острым большим ножом отрубают по первый сустав (около ушей) голову. Затем вдоль позвоночника от окорочков по направлению к голове разрубают тушку пополам. Каждую половинку тушки рубят на куски по 75—100 граммов, голову разрубают вдоль пополам. Куски поросенка укладывают на блюдо в форме целого поросенка; сверху украшают тонкими кружочками вареной моркови, лимона, ветками зелени петрушки и т. д.

Поросенка гарнируют овощами и заливают мясным желе с ложки или корнета в виде сетки. Соус хрен со сметаной к столу подают в соусниках.

Примечания: 1. Поросята парные и молочного отпоя после варки имеют натуральный белый цвет, а мороженые и плохого отпоя — серый. 2. Остужать поросенка нужно в воде, в которой он варился, иначе кожа его темнеет, а мясо теряет сочность. 3. Солить поросенка надо в конце варки, так как от соли мясо поросенка краснеет. 4. При варке поросенка никаких кореньев и пряностей класть не следует, потому что они изменяют его натуральный вкус. 5. Перед варкой поросенка нужно аккуратно завернуть в салфетку и завязать.

458. Салат столичный

Курица. Картофель 180. Соленые огурцы 100. Маринованные огурцы 50. Яйца 3 шт. Салат 50. Соус майонез 180. Соус «Южный» 30. Крабы 30.

Обработанную домашнюю птицу или дичь сварить или изжарить, затем дать ей слегка остыть и снять мякоть с костей. Филе птицы нарезают тонкими продолговатыми ломтиками и откладывают для оформления салата. Мякоть ножек нарезают мелкими тонкими ломтиками. Вареный картофель очищают и нарезают ломтиками. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, а маринованные, не очищая, нарезают тонкими ломтиками. Яйца нарезают дольками, ромашкой. Для оформления отобрать лучшие листья зеленого салата, а остальные нарезать.

Подготовленные продукты смешивают, посыпают молотым черным перцем и заправляют соусами майонез и «Южный».

Заправленный салат укладывают горкой в хрустальную или фарфоровую вазу, обравнивают и поливают оставшимся майонезом. Вокруг горки красиво располагают филе птицы, дольки вареных яиц, листья зеленого салата и свежие огурцы, нарезанные тонкими полосками и согнутые в виде лент. Сверху устанавливают пучок мелких листьев салата. На салат кладут 3—4 раковые шейки или краба.

Вазу с салатом можно подать на стол, установив ее в салатник со льдом.

459. Бифштекс с яйцом

На середину круглого блюда кладут жареный картофель (брусочками, орешками или стружкой). Вокруг гарнира раскладывают жареные бифштексы, а на них — яичную глазунью. Блюдо украшают небольшими букетами строганного хрена и зеленью петрушки. Яйца посыпают мелко нарезанным укропом.

460. Курица, индейка жареные

Тушку птицы внутри натирают солью, закрепляют ниткой, чтобы ножки были прижаты к тушке, кладут спинкой вниз на сковороду с жиром и обжаривают на плите, чтобы на всей поверхности птицы образовалась румяная корочка, а затем в жарочном шкафу доводят до готовности. Чтобы она была более сочной, в процессе жарки через каждые 10—15 минут ее поливают вытопившимся жиром. Из готовой тушки при проколе ее в толстых частях иглой вытекает прозрачный светлый сок без крови.

При подаче в холодном виде жареную индейку охлаждают, удаляют нитки, подрезают филейную часть, снимают ее с каркаса, нарезают тонкими ломтиками так, чтобы филе можно было уложить обратно на каркас. Надрезают и мякоть ножек. На середину большого овального блюда укладывают подготовленную индейку (можно на кружок из хлеба) спинкой вниз, на ножки надевают папильотки. Блюдо гарнируют маринованными фруктами, салатом из краснокочанной капусты и украшают зеленью.

При подаче в горячем виде с жареной тушки удаляют нитки, разрубают птицу вдоль грудной кости пополам, затем каждую половину разделяют на филе и ножку. Филе и ножки разрубают на куски, курицу — на 4—6 порций, а индейку — на 10—12 порций. Затем на блюдо или мелкую столовую тарелку кладут кусок ножки и кусок филе и гарнируют жареным картофелем, поливая сверху сливочным маслом.

Украшают ветками зелени.

461. Вырезка, жаренная целиком

На овальное блюдо устанавливают постамент из пшеничного хлеба, жаренную в жарочном шкафу вырезку нарезают поперек волокон наискось на ломтики, укладывают на постамент в виде целой вырезки. Вокруг постамента кладут жареный картофель вперемежку с целыми жареными помидорами. С обоих концов постамента располагают по кучке строганного хрена, украшают веточками зелени петрушки, сельдерея и листьями салата. Вырезку поливают маслом, в соуснике подают мясной сок, в котором жарилась вырезка.

Постамент из хлеба — с буханки черствого хлеба срезают корки и вырезают из него прямоугольный постамент, овальный или круглой формы. Смазывают его жидким тестом и запекают в духовке или обтягивают тонко раскатанным бордюрным тестом и украшают бордюром и цветами из заварного теста. Можно после обтягивания бордюром смазать яичным желтком и запечь в жарочном шкафу.

Бордюрное тесто — из просеянной пшеничной муки и яичных желтков замешивают крутое, но эластичное тесто, как на домашнюю лапшу.

Жидкое тесто — один стакан яичных белков и полстакана холодной воды смешивают с пшеничной мукой, чтобы получилось однородное тесто полувязкой консистенции.

462. Поросенок, жареный с гречневой кашей

У тушки поросенка весом до 4 кг перед тепловой обработкой надрубают позвоночник с внутренней стороны между лопатками, как наиболее толстую часть тушки, а тазовую кость — до позвоночника. После этого тушку разгибают в ту и другую сторону, чтобы достигнуть равномерного ее прожаривания.

Приготовленного поросенка солят, смазывают сметаной, поливают растопленным жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически смазывая тушку жиром около часа. При подаче у поросенка отрубают голову, тушку и голову разрубают пополам

и затем каждую половинку нарубают поперек на порционные куски.

На противень после жарки поросенка наливают немного коричневого бульона, дают прокипеть и сок процеживают.

На большое овальное мельхиоровое блюдо кладут рассыпчатую горячую гречневую кашу, заправленную вареными мелко нарубленными яйцами, на которую кладут нарубленного поросенка, приставляют голову, придают ему вид целого, поливают распущенным сливочным маслом, украшают веткамн зелени петрушки, укропа или листьями салата. В соуснике подают мясной сок.

463. Свиная ножка жареная

Свиной окорок обрабатывают, оставляя на нем сало толщиной не более 1,5—2 сантиметров (можно жарить и с кожей). На всей поверхности жира окорока делают надрезы глубиной до 0,5 сантиметра, чтобы получился ромбообразный рисунок, затем солят и жарят в жарочном шкафу до готовности. Готовый жареный окорок укладывают на блюдо, часть его нарезают на порционные куски и укладывают сверху на окорок. Сбоку укладывают «букетами» нарезанный брусочками жареный картофель, тушеную капусту и украшают листьями зеленого салата или веточками сельдерея. На кость окорока надевают папильотку, в соуснике подают процеженный мясной сок.

464. Котлеты куриные в сухарях

Выпотрошенную и промытую тушку курицы укладывают на стол, спинкой вниз, надрезают кожу в пашинках и для придания тушке устойчивости отгибают ножки и вывертывают их в суставах. С филейной части тушки снимают кожу и по выступу грудной кости подрезают мякоть, разрубают косточку-вилку, отделяют филе вместе с косточкой крыла, снимают его с реберных костей и зачищают.

Малое филе отделяют от большого (наружного); из внутреннего филе удаляют сухожилия, а из наружного вырезают косточку-вилку, затем зачищают косточку крыла. Филе кладут верхней частью вниз на стол, смоченный водой, и тонким острым ножом срезают с большого филе наружную пленку, слегка развертывают и делают небольшой долевой разрез с внутренней стороны, в двух-трех местах перерезают сухожилия, а в надрез вкладывают малое филе, покрывают его развернутой частью большого филе и придают овальную форму. Подготовленное филе смачивают в яйце, панируют в сухарях или хлебной крошке и обжаривают на сливочном масле.

На овальное мельхиоровое блюдо раскладывают с левой стороны обжаренные крутоны пшеничного хлеба или крутоны, выпеченные из слоеного теста. На каждый крутон кладут готовую котлету, на косточку надевают папильотку и поливают сливочным маслом. Гарнируют картофелем, жареным соломкой, зеленым горошком, припущенной морковью. Украшают листьями зеленого салата.

465. Цыплята, жаренные с желтками на крутонах

Цыплята 3 шт. Шампиньоны 200 Лук репчатый 75. Чеснок 20. Масло растительное (кукурузное, оливковое) 100. Мука 25. Желтки 6 шт. Томат 100. Бульон 500. Батоны, булки 600. Соль и перец по вкусу.

Обработанных цыплят разрубают на 4 части, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают на сковороде вместе с луком до румяной корочки, затем перекладывают цыплят в кастрюлю, добавляют растертый чеснок, тушеные в собственном соку шампиньоны, пассеро-

ванный томат-пюре, бульон и тушат при слабом кипении до готовности.

При подаче укладывают цыплят на блюдо и обкладывают вокруг крутонами с желтками.

Приготовление крутонов: с батона срезают корки и нарезают толстыми ломтиками, вырезают из них стаканчиком кружочки, в каждом из которых вырезают в середине углубление, затем каждый крутон обмакивают в растительном масле, укладывают на сковороду, в углубление выпускают сырой желток, солят, посыпают молотым перцем и запекают в духовом шкафу.

466. Куры «провансаль»

Курица. Масло топленое 15. Сметана 25. Соус красный с горчицей 300. Сметана 200. Зелень 15.

Обработанную, заправленную в «кармашек» курицу натирают солью, смазывают сметаной и на сковороде с маслом жарят в жарочном шкафу до образования золотистой корочки. Затем разделывают на порции, складывают в кастрюлю, заливают соусом, сметаной, ставят кастрюлю на «водяную баню» и, не давая кипеть, доводят до готовности.

Подают в глубоком блюде. На гарнир — жаренный соломкой картофель, салат из свежих огурцов с помидорами. Соус, в котором тушилась курица, подают в соуснике. Блюдо украшают зеленью.

467. Галантин из индейки

Индейка. Курица. Печенка индейки, курицы 2 шт. Свинина 250. Язык говяжий вареный 0,5 шт. Фисташки 50. Ланспиг 750. Соус молочный густой 50. Сливки 200. Соус майонез 300. Зелень 25. Соль, специи по вкусу. Масло 100. Лук репчатый 100.

Молодую индейку промывают, обсушивают полотенцем, делают на спине продольный разрез от шеи до конца туловища и отделяют осторожно острым ножом все мясо вместе с кожей от костей, оставляя в мясе только кости крылышек и ножек.

Свинину нарезают мелкими кусочками, слегка обжаривают, добавляют репчатый лук, прожаривают, кладут нарезанные кусочки мяса курицы (большое филе и мякоть с ножек), вливают сливки и припускают до полуготовности, затем добавляют хорошо вымоченную печенку (курицы, индейки, гуся) и доводят до готовности.

Приготовленные мясные продукты пропускают 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, заправляют холодным густым молочным соусом, хорошо размешивают и выбивают до однородной гладкой пышной массы. Затем добавляют соль, молотый перец, припущенные на масле маленькие филейчики курицы без пленок, нарезанные мелкими кубиками, кубики вареного языка, целиком очищенные фисташки, и весь фарш хорошо перемешивают. На смоченную в холодной воде салфетку кладут снятую с костей индейку кожею вниз, наполняют ее приготовленным фаршем, укладывая его везде слоем одинаковой толщины в таком количестве, чтобы птица приняла натуральную форму, и зашивают разрез нитками. Индейку обертывают салфеткой, связывают шпагатом, придают правильную форму, кладут в продолговатую кастрюлю и заливают бульоном, сваренным из оставшихся костей индейки и курицы, чтобы он совершенно покрыл индейку. Закрывают кастрюлю крышкой и варят на слабом огне почти без кипения. Через 2,5—3 часа пробуют иголкой. Если сок белый, то галантин готов. Снимают кастрюлю с плиты, открывают крышку и остужают в бульоне. Остывший галантин вынимают, кладут под мелкий пресс. Когда он будет совсем холодный, снимают салфетку, убирают нитки, укладывают на блюдо,

сверху украшают из корнета «сеткой» ланспига и зеленью.

Соус майонез подают в соуснике.

468. Свиной окорок

Вареный окорок зачищают, срезают часть и тонким поварским ножом наносят на кожу различные украшения.

Окорок укладывают на большое овальное блюдо, покрытое бумажной салфеткой, а на него, не закрывая украшений,— веерообразно кусочки ветчины, нарезанные от другого окорока, надевают на зачищенную кость папильотку и украшают блюдо веточками зелени петрушки, сельдерея или листьями салата.

В соуснике подают соус хреп с уксусом.

469. Жареный окорок телятины

У зачищенного окорока удаляют тазовую кость, а берцовую зачищают так, чтобы на нее при подаче можно было надеть папильотку. Мякоть окорока слегка надрезают с внутренней стороны около бедренной кости. Затем телятину солят, кладут на противень с жиром и жарят в жарочном шкафу до готовности. Во время жарки окорок периодически поливают вытекающим жиром и соком.

Готовый окорок охлаждают, укладывают на большое мельхиоровое блюдо в целом виде, а возле него на блюдо и на окорок сверху — нарезанные куски телятины от другого окорока. Гарнируют мясным желе, нарезанным кубиками, зеленым горошком, салатом из капусты, свежими огурцами, помидорами. По борту блюда раскладывают желе, нарезанное в виде треугольников с зубчиками, украшают ветками зелени петрушки или сельдерея.

На кость ножки надевают папильотку.

470. Ростбиф с гарниром

Куски говядины (тонкий край) по 1—3 килограмма одинаковой толщины посыпают солью, перцем и обжаривают на жире со всех сторон до образования румяной корочки, затем ставят в жарочный шкаф и жарят 20—30 минут (прожаривая по желанию слабо или полностью), периодически поливают мясо жиром и соком.

На постамент овальной формы, сделанный из бордюрного теста (см. № 461) и установленный на большом овальном блюде, укладывают жареный ростбиф, на него — ломтики ростбифа, нарезанные от другого жареного тонкого края.

Блюдо гарнируют свежими огурцами и помидорами, салатом из краснокочанной капусты, рубленым мясным желе, корнишонами, строганным хреном и украшают ветками зелени петрушки или сельдерея. В соуснике подают майонез с корнишонами.

471. Желе в формах

Металлическую форму с отверстием посредине ставят в воду со льдом, наливают в нее разогретое до 40—45°C желе и дают ему частично застыть. Когда на стенках формы образуется слой застывшего желе толщиной около 0,5 сантиметра, незастывшее желе выливают обратно в сотейник.

На желе, застывшее на дне и стенках формы, красиво укладывают веточки зелени петрушки, мелкие сливообразные красные помидоры, полоски красного болгарского перца, вареные, вырезанные красивыми формами морковь, картофель, зеленый горошек и т. д.

После этого в форму наливают доверху желе, выносят в прохладное место, следя за тем, чтобы оно не замерзло. Когда желе застынет, форму погружают на 3—4 секунды в теплую воду (50°C), затем на

форму кладут круглое блюдо, на котором должно подаваться кулинарное изделие, и, осторожно опрокинув кверху дном, слегка встряхивают, после чего желе опустится на блюдо.

472. Филе натуральное

Верхнюю сторону зачищенной филейной вырезки шпигуют шпиком, солят, посыпают перцем, укладывают на противень, поливают топленым маслом, посыпают мелко нарезанными кореньями, ставят в жарочный шкаф. Когда филе зарумянится, жар убавляют, подливают немного горячего бульона или воды и образовавшимся соком как можно чаще поливают филе до готовности.

Готовому филе дают немного остыть (5—10 минут), нарезают поперек волокон наискось, укладывают на блюдо в том виде, какой мясо имело до нарезки. Гарнируют припущенной цветной капустой, красными помидорами, припущенными грибами, зеленым горошком. С мясного сока снимают лишний жир, процеживают и поливают филе.

473. Филе миньон

Вырезка филе 1000. Жир 1000. Соль, перец по вкусу. Крутоны 12 шт. Соус пикантный 450. Гарниры 900.

Зачищенную вырезку нарезают поперек волокон по 2 ломтика на порцию. Каждый ломтик завертывают в мокрую салфетку, стягивают ее края и отбивают кулаками или пяткой, придавая круглую форму, до толщины 1,5 сантиметра. Затем филе миньон посыпают с обеих сторон солью, перцем, обжаривают на раскаленном жире до образования румяной корочки и, не закрывая крышкой, ставят сковороду в жарочный шкаф, где дожаривают до готовности.

Поджаренные филе укладывают на крутоны, блюдо гарнируют картофельным пюре, зеленым горошком, украшают зеленью, соус подают в соуснике.

474. Телятина, запеченная под молочным соусом

Телятина 200. Жир 100. Соль, специи по вкусу. Соус молочный 450. Сыр 100. Крокеты картофельные 1000.

Телятину, почечную часть, снимают с кости, зачищают, придают ей форму рулета и связывают нитками. Затем солят и жарят в жарочном шкафу до готовности, поливая периодически жиром и бульоном.

Готовую телятину нарезают тонкими ровными ломтиками поперек волокон и укладывают на металлическое блюдо в том же порядке, в каком они были до нарезки. При укладывании смазывают ломтики молочным соусом средней густоты, чтобы слой его приходился между двумя ломтиками телятины, при этом слои соуса присыпают тертым сыром. Приготовленную таким образом телятину покрывают сверху густым слоем соуса (желательно из конверта с фигурным наконечником), посыпают сверху тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 20 минут, пока на соусе не образуется румяная корочка. Затем края блюда обтирают мокрым полотенцем, гарнируют картофельными крокетами и подают к столу. Процеженный сок от жарки телятины подают отдельно в соуснике.

475. Свиная корейка с яблоками

Корейка 3000. Масло сливочное 50 Яблоки 1000. Соль и перец по вкусу

Свиную корейку зачищают срезают реберные кости, смазывают маслом, посыпают солью, перцем, укладывают на противень, подливают немного воды и обжаривают в жарочном шкафу до готовности, периодически поливая сверху выделяющимся соком и жиром.

Вымытые яблоки разрезают на 4 части, удаляют сердцевину, складывают в кастрюлю, посыпают по вкусу сахаром, солью, заливают соком из-под корейки, закрывают крышкой и припускают до мягкости, но так, чтобы яблоки не потеряли формы.

При подаче корейку нарезают ломтиками, укладывают на блюдо, придавая вид целой корейки, гарнируют яблоками и поливают соком.

476. Оленина, запеченная с заварным картофелем

Оленина 2000. Шпик 200. Сметана 500.

Для маринада: *лук репчатый 150, морковь, сельдерей и петрушка 100, вода 1000, уксус 100, перец горошком, лавровый лист, сахар 30, соль 20.*

Для соуса: *мука пшеничная 25, бульон 500, варенье из смородины 100, лимон 1/2 шт, сахар 20.*
Для гарнира: *картофель вареный 500.*
Заварное тесто: *вода 200, масло сливочное 100, мука пшеничная 150, яйца 7 шт., соль 5.*

Из овощей, специй, уксуса, сахара, соли и воды варят маринад. Мясо задней ноги оленя зачищают от пленок, помещают в эмалированную посуду, заливают холодным маринадом, ставят в холодное место и маринуют 2 суток. Затем мясо кладут в холодную воду, вымачивают 20—30 минут, промывают, обсушивают, шпигуют шпиком и обжаривают в жарочном шкафу около часа, поливая соком, затем мясо обливают сметаной и снова ставят в жарочный шкаф на 10—15 минут до зарумянивания.

Из сметаны и сока, в котором жарилось мясо, муки и бульона приготовляют соус, добавляют в него варенье, сок лимона, сахар и соль по вкусу. Отварной горячий картофель протирают и хорошо вымешивают вместе с заварным тестом.

Приготовление заварного теста. В кастрюлю наливают стакан воды, кладут 100 граммов сливочного масла, доводят до кипения. В кипящую воду всыпают сразу весь стакан муки, быстро размешивают и держат на огне до тех пор, пока тесто не распарится. Затем кастрюлю снимают с огня и вбивают по одному сырые яйца, все время хорошо размешивая. Из готовой массы заварного картофеля формуют шарики величиной с грецкий орех и обжаривают их во фритюре до образования румяной корочки.

При подаче мясо нарезают поперек волокон, укладывают в виде чешуи на блюдо, заливают приготовленным кисло-сладким соусом. Гарнируют жареными шариками из заварного картофеля.

477. Котлеты на взбитых белках

Говядина, мякоть 1000. Хлеб белый пшеничный 200. Молоко или вода 200. Лук репчатый 100. Масло сливочное 25. Яйца 3 шт. Соль 15. Перец черный молотый 0,5. Мука или сухари 10. Жир для жарки 100. Масло сливочное 50. Сметана 150.

Говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют накануне замоченный в молоке и отжатый белый пшеничный черствый хлеб и снова пропускают через мясорубку. Затем посыпают солью, молотым черным перцем, добавляют мелко рубленный репчатый лук, оставшееся молоко, размягченное сливочное масло, сырые яичные желтки, хорошо размешивают и выбивают до однородной гладкой пышной массы, после чего вводят взбитые белки, размешивают, формуют котлеты, панируют в муке, обжаривают на сковороде с жиром с двух сторон до румяной корочки, чтобы окрепли, добавляют

сливочное масло, сметану, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Подают с жареным картофелем или отварными макаронами, поливая соусом, в котором они тушились.

478. Утка с яблоками

Утка. Яблоки 100—120. Зелень по вкусу.

Антоновские яблоки среднего размера (100—120 г) промывают, удаляют колончатой выемкой сердцевину, укладывают яблоки на смазанный маслом противень, в углубление насыпают сахар и выпекают в жарочном шкафу.

Жареную утку разрубают на порционные куски, укладывают в центре овального мельхиорового блюда, придавая ей форму целой тушки, и поливают мясным соком с добавлением сливочного масла. Вокруг утки укладывают печеные яблоки, в середину которых помещают по веточке зелени петрушки. Блюдо украшают листьями зеленого салата. В соуснике подают мясной сок.

479. Блинчатые пирожки с мясом

Для теста: *мука пшеничная 150, молоко 350, яйца 2 шт., сахар 20, соль 5, масло 20.*
Для фарша: *мясо 500, яйца 4 шт., лук репчатый 100, мука пшеничная 5, маргарин 50, соль, специи и зелень по вкусу, жир 40, сухари 10*

В кастрюлю отбивают желтки и разводят их молоком. В другую кастрюлю всыпают просеянную муку, постепенно разводят ее молоком с желтками, добавляют сахар, соль, масло, хорошо размешивают, вводят взбитые белки и выпекают блинчики. Тесто для блинчиков должно иметь густоту жидкой сметаны (стекать с лопаточки в виде жидкой массы).

Сырое мясо пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, укладывают на сковороду с жиром слоем не более 3 сантиметров и, периодически помешивая, обжаривают в жарочном шкафу до готовности. Затем добавляют пассерованный репчатый лук, мелко рубленную зелень, рубленные вареные яйца, соль, молотый перец, пересыпают мукой (для связи) и все хорошо перемешивают до однородной массы.

Готовые блинчики обравнивают ножом, чтобы получился почти четырехугольник. Края блинчиков смазывают яйцом и укладывают на каждый блинчик ровным тонким слоем фарш. После этого края блинчиков загибают со всех сторон, свертывают блинчик в трубочку, которая нигде не должна иметь отверстия, чтобы фарш не высыпался. Скатанные трубочками блинчики смачивают в яичном льезоне, панируют в сухарях и обжаривают во фритюре до зарумянивания.

Подают с мясным бульоном или красным соусом. Можно, не панируя, обмакнуть пирожки в кляр и обжарить во фритюре.

Диетические блюда

Питанию больных уделялось большое внимание во все периоды развития человеческого общества. Еще Гиппократ считал, что лечение должно заключаться в том, чтобы в разные стадии болезни уметь правильно выбрать пищу в количественных и качественных отношениях. Римские врачи часто отвергали фармакотерапию, считая диету действенным лечением. Разработ

кам диет уделялось большое внимание в Англии. Здесь предостерегали от увлечения лекарствами, требуя замены аптеки кухней.

В СССР нет ни одного специализированного лечебного учреждения, которое не использовало бы в лечении своих больных питания.

Кулинарная обработка — важнейшая составляющая диеты. При приготовлении диетических мясных блюд широко используются варка на пару или припускание. При жарении и запекании продуктов не допускается образование сухой хрустящей корочки.

Соль и специи в рецептурах не указаны, так как их применение зависит от номера стола диеты и рекомендации врача.

Пропорция дается по массе нетто на одну порцию в граммах.

480. Куры заливные

Куры 100. Лимон 10. Яйца 9. Огурцы свежие 15. Желатин 3. Бульон мясной 75. Выход 130. Калорийность 168.

Обработанную курицу отваривают, остужают в бульоне, отделяют мясо от костей, укладывают на блюдо, сверху украшают вареным яйцом, лимоном и заливают желе (бульоном с распущенным желатином).

481. Фрикадельки мясные в желе

Говядина 70. Яйца 10. Хлеб белый 15. Желатин 3. Салат 10. Бульон мясной 75. Выход 130. Калорийность 176.

Из мяса, хлеба и половины яиц приготовляют мясную рубку, из которой формуют фрикадельки и припускают на пару. Из бульона и желатина приготовляют желе. На дно формочки наливают немного желе, остужают, украшают кружочками яйца, салатом, сверху кладут фрикадельки и постепенно заливают желе.

482. Салат из мяса

Говядина 75. Картофель 50. Помидоры 50 Огурцы свежие 20. Лук зеленый 5. Яйца 10. Масло растительное 15 Салат 10. Бобы зеленые 10

Выход 200 Калорийность 309.

Вареный очищенный картофель и вареное мясо нарезают тонкими пластиками, добавляют нарезанные огурцы, зеленый лук, салат и вареные бобы. Все перемешивают, заправляют растительным маслом, укладывают горкой в салатник, по краю — дольки помидоров, шинкованный салат, сверху посыпают вареными рублеными яйцами.

483. Мясо заливное, фаршированное паштетом

Говядина 80. Свинина 20. Печенка 30. Лук репчатый 5. Морковь 3. Белые коренья 3. Лимон 10. Яйца 9. Зелень 5. Желатин 4. Масло сливочное 5. Бульон мясной 75.

Выход 180. Калорийность 304.

Говядину (мягкая часть) заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и продолжают варить при тихом кипении; по готовности остужают в собственном бульоне.

Свинину, печенку, лук репчатый, белые коренья и морковь нарезают, складывают в кастрюлю и тушат под крышкой до готовности; затем пропускают 3—4 раза через мясорубку, добавляют сливочное масло и хорошо выбивают. Отварное мясо нарезают поперек мышечных волокон по два тонких кусочка; на один кусочек кладут приготовленный паштет, другим кусочком закрывают. Фаршированное мясо кладут на противень, украшают крутым яйцом, лимоном, зеленью и заливают полузастыв-

шим желе, приготовленным из мясного бульона и предварительно размоченного в холодной воде желатина.

484. Паштет из печенки в желе (фромаж)

Печенка телячья и гусиная 80. Шпик 15. Масло сливочное 20. Сыр 20. Лук репчатый 15. Морковь 5. Белые коренья 5. Мускатный орех 1. Желатин 3. Лимон 5. Яйца 9. Бульон мясной 75.

Выход 180. Калорийность 479.

Печенку, шпик, часть овощей, лавровый лист и несколько горошин душистого перца заливают водой, закрыв продукты, и тушат под крышкой до готовности. Готовую печенку, шпик и овощи пропускают несколько раз через самую мелкую решетку мясорубки, а еще лучше — протирают через сито. Масло сливочное выбивают в кастрюле добела, постепенно добавляя к нему протертую печенку, тертый на терке сыр и мускатный орех. Выбитый добела паштет завертывают в пергаментную бумагу в виде толстой колбасы.

Из желатина и бульона готовят желе. В формочку, предназначенную для заливания паштета, наливают немного желе, дают застыть, затем на желе кладут красивым рисунком тонко нарезанные вареные овощи, крутые яйца и лимон. Чтобы овощи не потеряли рисунка, вливают немного полузастывшего желе. Затем кладут аккуратно нарезанный паштет, постепенно заливают полузастывшим желе и охлаждают.

Перед подачей форму погружают в теплую воду и вытряхивают из нее паштет.

485. Поросенок, фаршированный роляда

Поросенок 150. Корнишоны 10. Фисташки 5. Яйца 24.

Выход 132. Калорийность 320.

Поросенка опаливают, делают на груди надрез и целиком снимают кожу вместе с мякотью от костей. Обрезают от костей все мясо и приготовляют чистый мясной фарш. На развернутую кожу кладут ровным слоем приготовленный фарш, на фарш — полоски омлета, посыпают мелко нарезанными корнишонами, ошпаренными очищенными фисташками и свертывают поросенка в длину рулетом, заворачивают салфетку, туго перевязывают шпагатом и варят вместе с костями 1—1,5 часа, затем слегка остужают в этом бульоне, разворачивают, остужают до комнатной температуры, вторично плотно заворачивают в салфетку и остужают под прессом.

Нарезают по 1—2 куска на порцию и подают с мясным желе.

486. Помидоры, фаршированные мясом, в желе

Телятина или говядина 75. Помидоры 120. Яйца 12. Огурцы свежие 15. Зелень 2. Желатин 50. Бульон мясной 50. Выход 240. Калорийность 122.

Плотные помидоры моют, срезают верхушку со стороны стебля, вычищают внутреннюю часть и заполняют рубленной вареной телятиной и свежими огурцами, нарезанными мелкими кубиками; затем заливают помидоры мясным слегка остывшим желе и остужают.

Перед подачей сверху кладут кружочек вареного яйца и посыпают рубленой зеленью петрушки.

487. Бефстроганов из отварной говядины

Говядина 150. Масло сливочное 15. Мука пшеничная 5. Молоко 75 Морковь 40. Выход 160. Калорийность 397.

Вареное нежирное мясо нарезают в виде лапши, перекладывают в сотейник, наливают немного кипяченой воды и тушат под крышкой 8—10 минут; затем добавляют вареную протертую морковь, заливают молочным соусом, дают прокипеть и добавляют сливочное масло. На гарнир — разваренный рис, отварная вермишель или овощное пюре.

488. Бульон с кнелью

Бульон 450. Говядина 50. Вода 15. Хлеб 10. Яйца 10. Выход 500. Калорийность 190.

Говядину (без жира и сухожилий) нарезают на кусочки, соединяют с размоченным хлебом, пропускают 3—4 раза через мясорубку, добавляют сырые яйца, воду, хорошо выбивают и выпускают из конверта в сотейник, смазанный маслом, заливают горячей водой и дают вскипеть. Всплывшую на поверхность кнель откидывают на сито, кладут в тарелку и заливают горячим бульоном.

Вместо конверта кнель можно разделывать столовой и чайной ложкой.

489. Язык отварной

Язык говяжий 150. Масло сливочное 15. Коренья 15. Выход 90. Калорийность 458.

Хорошо промытый язык (без горловины) заливают водой, кладут коренья, соль и варят до готовности 2—3 часа, затем перекладывают в холодную воду и быстро в теплом состоянии снимают кожу, очищенный язык нарезают по два ломтика на порцию, поливают маслом или соусом; на гарнир — подогретый зеленый горошек или картофельное пюре.

490. Котлеты мясные паровые

Говядина 120. Хлеб белый 25. Масло сливочное 15. Вода 25. Выход 120. Калорийность 342.

Говядину вместе с замоченным черствым хлебом пропускают через мясорубку 2—3 раза, добавляют 25 граммов воды, хорошо выбивают, разделывают по 2 штуки на порцию влажными руками, придают форму котлет, укладывают на решетку парового котла (можно в каскап) и держат на пару 10—15 минут. Подают со сливочным маслом.

491. Котлеты куриные отбивные паровые

Куры 100. Масло сливочное 15. Выход 80. Калорийность 245.

С куриной грудинки удаляют кожу, мягкие части грудки снимают с кости вместе с крылышком, косточку крыла зачищают от мякоти. От филе отделяют маленький филейчик, удаляют с него сухожилия. Большое филе кладут наружной стороной на влажную доску, срезают тонкую пленку вдоль филе и удаляют внутренние сухожилия. Отбивают, укладывают маленький филейчик, придают овальную форму, кладут в глубокую сковороду, смазанную маслом, добавляют немного воды, закрывают крышкой и на слабом огне доводят до готовности. При подаче котлету поливают маслом, на гарнир — отварной рис или овощное пюре.

492. Суфле из вареных кур паровое

Куры 100. Мука пшеничная 5. Масло сливочное 15. Яйца 20. Молоко 75. Выход 170. Калорийность 349.

Вареных кур очищают от костей, дважды пропускают через мясорубку, кладут в кастрюлю и постепенно вводят молочный соус, взбивая веселкой, добавляют 5 граммов распущенного масла, сырые яичные желтки, перемеши-

вают, затем вводят взбитые в пену белки, слегка вымешивают, выкладывают в смазанную маслом формочку, верх заглаживают и на пару доводят до готовности. При подаче поливают маслом.

Так же готовят суфле из кролика.

493. Бифштекс из филе паровой

Филе говяжье 150. Лимон 10. Масло сливочное 15. Выход 105. Калорийность 318.

От вырезки отрезают один кусок, отбивают, кладут в сотейник, смазанный маслом, дно покрывают водой и под крышкой доводят до готовности. При подаче на бифштекс кладут ломтик лимона, а на него — кружок сливочного масла.

494. Отварная говядина, жаренная в яйцах

Говядина 150. Масло сливочное 15. Яйца 20. Мука пшеничная 5 Выход 120. Калорийность 367

Отварное остывшее мясо нарезают поперек волокон по 1—2 ломтика на порцию, панируют в муке, обмакивают в яйцо и жарят на разогретом масле. На гарнир припущенные овощи и салат

495. Пудинг паровой из мяса и манной крупы

Говядина 110. Крупа манная 15. Молоко 50. Яйца 20. Морковь 40 Масло сливочное 20. Выход 200. Калорийность 440.

Отварное мясо пропускают через мясорубку. Припущенную с маслом морковь, протертую, молочную манную кашу, мясо, яичные желтки смешивают, вводят взбитые яичные белки, осторожно вымешивают и в формочках варят на пару. Подают с маслом.

496. Шницель мясной рубленый паровой с яйцом

Говядина 120. Хлеб белый 25. Масло сливочное 15. Яйца 40. Вода 30. Выход 120. Калорийность 418.

Из мясной рубки влажными руками разделывают один овальный шницель толщиной не менее сантиметра и на пару доводят до готовности.

В смазанную маслом сковороду выпускают сырое яйцо и в паровом котле (каскане) доводят белок до затвердения; желток остается мягким.

Затем готовое яйцо выкладывают лопаточкой на шницель, поливают сливочном маслом. На гарнир — овощное пюре или разваренный в молоке рис.

497. Котлеты мясные в конверте

Говядина 120. Масло сливочное 15 Хлеб пшеничный 20. Вода 30. Выход 120. Калорийность 329.

Мясо очищают от жира и сухожилий, провертывают через мясорубку, смешивают с черствым хлебом, размоченным в холодной воде, и еще дважды провертывают через мясорубку, после чего солят (если не противопоказано), добавляют воду и хорошо выбивают до однородной пышной массы, разделывают по 2 штуки на порцию и влажными руками придают форму котлет. Затем укладывают на лист пергаментной бумаги, смазанной маслом или смоченной водой, края бумаги соединяют, завертывают в виде ватрушки, обжаривают с двух сторон на масле и в духовом шкафу в течение 5 минут доводят до готовности.

Перед подачей бумагу осторожно разрывают, выкладывают котлету вместе с ее соком на тарелку, стараясь, чтобы жир, в котором жарилась котлета, не попал в готовое блюдо.

498. Котлеты из индейки рубленые паровые

Индейка, мякоть 120. Хлеб белый 25. Масло сливочное 15. Молоко 25. Выход 150. Калорийность 351.

Мясо индейки снимают с кожей, провертывают через мясорубку, смешивают с размоченным в молоке черствым хлебом и снова 2—3 раза пропускают через мясорубку на частую решетку, добавляют 5 граммов размягченного сливочного масла, хорошо выбивают, разделывают по 2—3 штуки на порцию и влажными руками придают форму котлет, а затем на пару (можно в каскаие) доводят до готовности. При подаче поливают распущенным сливочным маслом или кладут его сверху — кусочком.

499. Голубь жареный

Голубь 130. Масло сливочное 15 Сметана 10. Выход 115. Калорийность 307

Голубя ощипывают, опаливают, потрошат, хорошо промывают, солят, смазывают сметаной и обжаривают в жарочном шкафу. При подаче разрубают вдоль пополам, поливают сливочным маслом с соком, в котором жарился голубь.

Гарнир — салат из красной капусты.

500. Филе жареное без жиров — бризоль

Говядина, филе 150. Масло сливочное 15. Соус «Южный» 1. Зелень 3. Лимон 10. Выход 110. Калорийность 319.

Зачищенную вырезку нарезают по одному куску на порцию, тонко отбивают тяпкой, тупой стороной ножа округляют края, придавая форму блина; затем укладывают на хорошо разогретую сковороду и обжаривают с обеих сторон в течение 5 минут.

Готовый бризоль укладывают на горячую тарелку, сверху — кружочек лимона и на него — кружочек зеленого масла (если не противопоказано).

На гарнир — помидоры, огурцы или салат в отдельной посуде.

501. Кролик жареный

Кролик 200. Масло сливочное 15. Лук репчатый 20. Морковь 10. Выход 150. Калорийность 475.

Подготовленную тушку кролика разрубают на части: от передней части тушки отрубают шею и грудинку (шея, грудинка и лопатки большей частью употребляют на плов или рагу), заднюю половину тушки — задние ножки (окорочка) и спинную часть кролика очищают от сухожилий, укладывают на противень, поливают растительным маслом, обкладывают нарезанными луком и морковью и жарят в духовом шкафу, периодически поливая соком и жиром.

По готовности разрубают на порции и поливают соком и маслом.

На гарнир — целый картофель, обжаренный вместе с кроликом, и салат.

Кроличье мясо — нежное, белого или бледно-розового цвета, тонковолокнистое, с небольшими прослойками соединительной ткани. Оно содержит больше полноценных белков, чем мясо других животных. Отличается высоким содержанием железа, фосфора и кобальта, в достаточном количестве присутствуют калий, марганец, фтор и витамины. В то же время мясо кролика бедно солями натрия, что делает его незаменимым в диетическом питании.

502. Плов из кролика

Кролик 150. Масло сливочное 20. Рис 60. Лук репчатый 20. Кишмиш 10. Выход 250. Калорийность 651.

Кролика нарубают по три куска на порцию, поджаривают на масле вместе с нарезанным репчатым луком. Затем перекладывают в каст-

рюлю, заливают до половины горячей водой, добавляют лавровый лист и тушат под крышкой до полуготовности, после чего кладут перебранный промытый рис, кишмиш, добавляют горячую воду, чтобы покрыть всю массу водой на сантиметр, закрывают крышкой и тушат на слабом огне или в духовом шкафу до готовности риса.

503. Котлеты из кролика рубленые паровые

Кролик 120. Хлеб белый 25. Молоко 25. Масло сливочное 15. Выход 120. Калорийность 406.

Мясо кролика отделяют от костей, провертывают через мясорубку, смешивают с черствым белым хлебом, размоченным в молоке, и снова 2—3 раза провертывают сквозь частую решетку мясорубки, добавляют по 5 граммов на порцию размягченного сливочного масла, хорошо выбивают, разделывают по 2 штуки на порцию, придают влажными руками форму котлет и на пару доводят до готовности. Подают со сливочным маслом.

504. Рубец в белом соусе по-польски

Рубец 200. Масло сливочное 25. Мука пшеничная 5. Белые коренья 30. Лук-порей 25. Майоран 0,01. Мускатный орех 0,01. Сливки 20. Бульон 100. Выход 275. Калорийность 463.

Обработанный рубец промывают, замачивают на 10—12 часов в холодной проточной воде. Затем обдают кипятком, очищают от внутреннего слоя, свертывают рулетом, перевязывают шпагатом и варят до готовности. Готовый рубец нарезают в виде лапши, слегка обжаривают, добавляют пассерованные коренья, белый паровой соус со сливками, майоран, мускатный орех и тушат 10—15 минут.

На гарнир — целый отварной картофель.

Предпочтительнее использовать телячьи рубцы.

Гарниры к мясным блюдам

На гарнир к мясным блюдам подают картофель, овощи, рис, перловую и гречневую кашу, макароны, вермишель, клецки и т. п. Гарнир разнообразит как состав, так и вкус пищи. Он должен подходить к основному блюду как по вкусу, так и по способу приготовления.

К светлому мясу с нежным вкусом (телятина, курица) подойдут мягкие на вкус овощи, такие, как морковь, зеленый горох, цветная капуста, спаржа и т. п., к темному и более жирному мясу — брюква, свекла, репа, лук, капуста и салаты в маринаде.

При выборе гарнира следует учитывать и способ приготовления мяса. Так, к отварному мясу подают отварные овощи, к жареным и тушеным блюдам — жареные или тушеные овощи или картофель.

В зависимости от способа приготовления гарнир сервируется вместе с основным блюдом или отдельно.

К мясным блюдам рекомендуется подавать гарниры нескольких видов, как например, картофель, овощи и салат из сырых овощей или овощи двух видов.

Горячие вторые блюда рекомендуется подавать со следующими гарнирами.

Котлеты рубленые — со сложным гарниром (жареный картофель, салат из капусты, зеленый горошек, припущенная морковь, рассыпчатая рисовая каша). Поливают красным соусом.

Биточки рубленые — с картофельным пюре, тушеной капустой или отварными макаронами. Поливают томатным, красным соусом, с горчицей. Шницель рубленый подают со сложным гарниром (жареный картофель, зеленый горошек, морковь, рисовая каша). Поливают распущенным сливочным маслом.

Гуляш — с отварным картофелем, макаронами или заварными клецками.

Поджарку — с кашами, макаронами, жареным картофелем или картофельным пюре. Жареную баранину — с рассыпчатыми кашами (рисовая, гречневая), фасолью в томате, с луком и чесноком.

Жареную говядину — с картофелем (жареный, отварной, пюре) и отварным зеленым горошком.

Мясо тушеное — с отварными макаронами.

К жареной курице можно подать отварной рис, салат; утке — печеные яблоки; к гусю — тушеную капусту, гречневую кашу и печеные яблоки.

505. Картофель в молоке

Картофель очищенный 900. Молоко 360. Масло сливочное 30. Мука пшеничная 12.

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают в кипяток, доводят до кипения и варят 2—3 минуты. Затем воду сливают, картофель заливают горячим молоком, солят, варят до готовности, заправляют маслом или сливочным маслом, смешанным с мукой, и снова доводят до кипения.

506. Картофельное пюре

Картофель очищенный 1000. Молоко 180. Масло сливочное 30.

Очищенный картофель заливают кипятком, добавляют соль и варят до готовности, после чего воду сливают, картофель слегка обсушивают на слабом огне и протирают в горячем виде, добавляют сливочное масло, хорошо размешивают, постепенно вливают в него горячее кипяченое молоко. Смесь взбивают до пышной однородной массы.

507. Овощи припущенные

Морковь, кабачки или капуста белокочанная 1300. Масло сливочное 90.

Капусту нарезают крупными квадратиками, остальные овощи — дольками или кубиками, затем их кладут в посуду слоем не более 5 сантиметров и припускают в небольшом количестве мясного бульона или кипяченого молока и жира до готовности.

508. Капуста тушеная

Капуста свежая или квашеная 1000. Маргарин 60. Морковь 50. Лук репчатый 100. Томат-пюре 120. Уксус 3%-ный 36. Мука пшеничная 12. Масло сливочное 60. Сахар 30. Соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Нашинкованную соломкой свежую капусту кладут в котел, заливают бульоном или водой (20—30% к весу сырой капусты), добавляют уксус, томат-пюре и тушат при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь, лук, лавровый лист, перец черный горошком и продолжают тушить до готовности. За 5—8 минут до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой (белый густой соус), сахаром, солью и доводят до кипения.

При тушении квашеной капусты уксус не кладут, а количество сахара увеличивают.

509. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе

Морковь 500. Масло сливочное 60. Горошек консервированный 450.

Морковь, нарезанную мелкими кубиками, припускают до готовности, добавляют подогретый в своем соку и откинутый на дуршлаг горошек, соль, соус молочный, размешивают и доводят до кипения.

510. Картофель жареный

Картофель очищенный 1750. Масло растительное 120.

Очищенный сырой картофель нарезают брусочками, дольками, крупными кубиками или ломтиками, промывают в холодной воде, чтобы кусочки не склеивались, откидывают на дуршлаг.

На сковороду с разогретым жиром кладут картофель слоем не более 5 сантиметров и жарят до поджаристой корочки, аккуратно перемешивая, затем солят и в жарочном шкафу доводят до готовности.

511. Картофель, жаренный из вареного

Картофель 1200. Масло топленое или растительное 100.

Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают тонкими ломтиками, кладут на горячую сковороду с жиром, солят и жарят, периодически встряхивая.

Картофель жареный получается вкуснее, если предварительно сырой нарезанный опустить на 2—3 минуты в горячую воду, обсушить, а уже потом жарить.

512. Картофель, жаренный фри

Картофель 2000. Гидрожир (смесь растительных и животных жиров — 50% топленого сала и 50% растительного масла) 160

Очищенный и промытый картофель нарезают брусочками длиной 5 сантиметров и шириной 1 и жарят во фритюре (соотношение жира и картофеля 4:1) при температуре 160°С 1—1,5 минуты до корочки; затем выкладывают на сито и солят.

513. Картофель, жаренный пай

Картофель 2500. Гидрожир 225.

Очищенный картофель нарезают соломкой, промывают, откидывают на дуршлаг, обсушивают и жарят во фритюре.

Готовый картофель вынимают из жира шумовкой и посыпают солью.

514. Картофель, жаренный во фритюре стружкой

Картофель 2500. Гидрожир 225.

Крупный картофель очищают, обравнивают, чтобы получился клубень цилиндрической формы высотой 2—3 сантиметра. С картофеля ровно срезают длинную полосу, свертывают ее в виде стружки. Картофельные стружки промывают, обсушивают, опускают во фритюр и жарят до образования румяной корочки, выкладывают шумовкой на дуршлаг и посыпают солью.

515. Картофель хрустящий чипс

Картофель 2500. Гидрожир 225.

Картофель нарезают кружочками, жарят во фритюре 3—5 минут, вынимают шумовкой на дуршлаг, обсушивают и солят. Чтобы удалить запах гидрожира, картофель смачивают растопленным сливочным маслом.

516. Картофель воздушный суфле

Картофель 2500. Гидрожир 225

Кружочки картофеля обсушивают в полотенце, кладут в дуршлаг и погружают во фритюр Когда на них начнет образовываться ко-

рочка, нагрев уменьшают примерно до 130°C и доводят до готовности. Когда картофель сделается мягким внутри, его вынимают из этого фритюра и погружают в другой с температурой 160—180°C, благодаря чему он вздувается, то есть приобретает вид подушечек. Держат его в этом жире до получения сухой румяной корочки, затем вынимают, обсушивают и солят.

517. Жареный лук фри

Лук репчатый 1700. Мука пшеничная 60. Гидрожир 150.

Очищенный репчатый лук нарезают кольцами, пересыпают мукой и жарят во фритюре 5—7 минут до золотистого цвета.

518. Картофель печеный

Подбирают ровные клубни картофеля, промывают, укладывают на сковороду, посыпают солью и выпекают в жарочном шкафу до готовности.

При печении у картофеля потери питательных веществ сравнительно незначительны, а содержание аминокислот и белка даже несколько увеличивается.

519. Универсальный способ варки риса

Рис 250. Масло растительное или сливочное 50. Бульон 1000. Соль 10. Томат-паста 30.

Бульон кипятят. Засыпают рис, добавляют масло, томат-пасту, соль, закрывают кастрюлю крышкой, варят на умеренном огне, пока не испарится жидкость.

520. Рис по-дальневосточному

Рис 1000. Вода 1500. Без соли.

Промытый рис засыпают в холодную воду, плотно закрывают кастрюлю крышкой и на очень сильном огне быстро доводят до кипения, сразу же переключают на средний огонь и держат на нем 10 минут, затем 5 минут — на очень слабом огне. Снимают крышку, накрывают кастрюлю салфеткой, вновь закрывают крышкой и выдерживают без огня 10 минут.

521. Рис по-азербайджански

В широкую и глубокую кастрюлю наливают до половины подсоленный кипяток, сверху обвязывают салфеткой, насыпают на нее промытый рис, поверх кладут кусочек сливочного масла, закрывают откинутой вверх дном большой тарелкой или сковородой, ставят кастрюлю на сильный огонь на 20-25 минут.

522. Рис по-вьетнамски

Рис 200. Масло сливочное 20. Вода 250.

Перебранный, но не промытый рис обжаривают на сковороде с маслом до светло-бежевого или розового цвета, перекладывают в кастрюлю, заливают кипятком и выпаривают на слабом огне под крышкой.

523. Рис по-японски

Рис 200. Вода 350. Соль 10.

Промытый рис засыпают в кипящую воду, плотно закрывают крышкой, чтобы не выходил пар, и держат на слабом огне 12 минут Затем выключают огонь и дают постоять еще 12 минут. Лишь после этого открывают крышку.

524. Рис рассыпчатый

Рис 1000. Вода 2100. Соль 28. Масло 75.

Перебранный промытый рис засыпают в подсоленный кипяток и варят при слабом кипении, изредка помешивая. Как только зерна набухнут, кладут жир, помешивание прекращают, посуду за

крывают крышкой и доваривают рис 30—40 минут, лучше — в жарочном шкафу.

525. Каша гречневая рассыпчатая

Крупа гречневая 1000. Вода 1500. Соль 21. Масло сливочное 75.

Перебранную гречневую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду, перемешивают, всплывшие пустотелые зерна удаляют шумовкой. Варят до загустения, перемешивая крупу веселкой, затем кладут масло, закрывают крышкой и доводят до готовности.

526. Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия 1000. Вода 600. Соль 50.

Макароны, рожки, лапшу, вермишель перебирают, засыпают в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Затем откидывают на дуршлаг, кладут горячие макароны в посуду и перемешивают с растопленным жиром.

527. Крокеты картофельные

Картофель вареный 880. Масло сливочное 40. Мука пшеничная 60. Яйца 2 шт. Сухари 60. Гидрожир или топленое масло 110.

Картофель, сваренный на пару или воде, обсушивают и протирают горячим. Затем добавляют сырые яйца и все тщательно перемешивают. Из подготовленной массы разделывают крокеты в форме шариков, груш или цилиндров, смачивают в яйцах, снова панируют в сухарях и жарят во фритюре до румяной корочки.

528. Яблоки печеные

Яблоки 1220. Сахар 35. Масло сливочное 10.

Яблоки, лучше Антоновка, разрезают вдоль на 4—6 частей, удаляют семенную коробочку, укладывают на смазанную маслом посуду в один ряд, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу.

529. Цветочный гарнир

Морковь 150. Репа 150. Фасоль зеленая 150. Картофель 200. Зеленый горошек 100. Масло топленое 50. Капуста цветная 50.

Гарнир состоит из обжаренных в масле букетов моркови, репы, зеленой фасоли, цветной капусты, зеленого горошка и жареного картофеля в форме шариков или в виде яиц.

530. Каштаны в молоке

Каштаны 600. Молоко 660. Масло сливочное 90. Мука пшеничная 12.

Каштаны промывают, надрезают кожицу, опускают в кипяток и варят 8—10 минут или ставят в жарочный шкаф и прогревают до растрескивания кожуры. Затем каштаны очищают от кожуры и удаляют с ядра пленку.

Очищенные ядра каштанов заливают молоком и варят до готовности 30—40 минут, после чего добавляют смешанную с маслом муку, солят, хорошо перемешивают и доводят до кипения.

Соусы и масляные смеси

Соусы разнообразят состав пищи, придают ей сочность, а самое главное — соединяют мясо с гарниром в одно целое. Особенно необходимы соусы к вареному. К жареным и тушеным блюдам соусом часто служит жидкость, получившаяся в ходе их приготовления.

При приготовлении соусов в качестве жидкости используют бульон, воду, сливки, молоко или овощной отвар. Для густоты обычно добавляют муку или крахмал, разведенный в холодной воде. Заправляют соусы сливками или сметаной, свежим сливочным маслом, томатным пюре, зеленью, пряным соусом, горчицей и др. Приятный вкус светлым соусам, особенно к курице или телятине, придает добавление небольшого количества молока.

Тертый хрен, горчицу, лимонный сок, свежую нашинкованную зелень добавляют к соусу, который уже снят с плиты.

Выбор и приготовление соусов дают возможность для проявления изобретательности.

531. Соус красный основной

Кости мясные 1000. Мука пшеничная 100. Томат-пюре 200. Жир 100. Морковь 100. Лук репчатый 50. Петрушка (корень) 20. Сахар для заправки 10. Сахар для жженки 5. Маргарин или масло сливочное 20. Перец горошком 1. Лавровый лист 0,5. Соль 20.

Пищевые кости животных и птицы промывают, рубят на мелкие кусочки, кладут на противень вместе с крупно нарезанными морковью, петрушкой и луком, вливают горячей воды, чтобы не пригорели кости (на килограмм костей 150 граммов воды) и ставят обжаривать в жарочный шкаф с температурой 250°C на час. В середине обжарки костей к ним добавляют томат-пюре.

С появлением на костях коричневого цвета обжарку прекращают, кости, томат-пюре и овощи перекладывают в котел, заливают горячей водой (4 литра на килограмм) и варят при очень слабом кипении 6-8 часов, снимая периодически пену и излишки костного жира.

За 30 минут до готовности бульон солят, кладут перец горошком, пучок ароматной зелени и лавровый лист.

Готовый коричневый бульон процеживают и хранят на горячем месте плиты. Он не должен иметь горьковатого вкуса и запаха подгоревших костей.

В разогретую посуду с толстым дном кладут жир, муку и пассеруют 30 минут до появления желтого цвета муки при частом помешивании веселкой.

В горячую мучную коричневую пассеровку вводят частями при быстром помешивании горячий коричневый бульон, и жидкую массу варят в течение часа с добавлением пассерованной моркови, репчатого лука и томата-пюре.

Если соус используют как основу для приготовления производных красных соусов, то его следует процедить через влажную в три слоя марлю и добавить по вкусу соль.

Если соус красный подают к мясным блюдам, то его протирают, заправляют соусом «Южный» и кусочками сливочного масла. По консистенции он должен быть жидкий, однородный, приятный на вкус и цвет.

532. Соус луковый с горчицей

Соус красный 800. Лук репчатый 300. Жир 40. Горчица столовая 25 Соус «Южный» 50. Маргарин сливочный 20. Перец 1. Лавровый лист 0,05. Соль по вкусу.

В готовый красный соус кладут пассерованный, нарезанный мелкими кубиками репчатый лук и варят 15 минут с добавлением соуса «Южный», перца молотого, лаврового листа и соли. До вкуса соус доводят добавлением готовой горчицы и кусочков сливочного маргарина.

Подают к жареной свинине и колбасе вареной, тушеному мясу, сосискам и сарделькам отварным, котлетам и биточкам рубленым и другим мясным блюдам.

533. Соус пикантный

Соус красный 800. Лук репчатый 300. Жир 40. Уксус 3%-ный 70. Соус «Южный» 50. Маргарин сливочный 20. Сахар-песок 20. Корнишоны или огурцы маринованные 127. Перец горошком 1. Лавровый лист 0,05.

Лук репчатый мелко шинкуют, пассеруют на жире до полуготовности, добавляют уксус, черный перец горошком, чуть-чуть приплюснутый ножом, лавровый лист и до испарения жидкости кипятят 8-10 минут.

Корнишоны или маринованные огурцы нарезают мелкими кубиками.

В готовый красный соус кладут подготовленный лук, проваривают 10 минут, заправляют соусом «Южный», добавляют корнишоны, по вкусу соль, сахар и сверху кладут кусочками сливочный маргарин. Соус кисловато-острый, без резкой кислотности.

Подают к котлетам и биточкам рубленым, лангету, филе и другим мясным блюдам.

Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить на блюдо непосредственно перед тем, как подать на стол.

Этот соус придает пикантный привкус любому мясному блюду.

534. Соус томатный

Бульон мясной 500. Мука пшеничная 25. Маргарин сливочный 25. Коренья и лук 140. Томат-пюре 500. Сахар 10. Соль 5. Перец красный 1. Лимонная кислота 0,5.

В кастрюле с толстым дном разогревают жиры, засыпают муку и пассеруют в течение 5 минут, затем периодически при непрерывном помешивании разводят горячим бульоном, добавляют сырые коренья, нарезанные кусочками, сырой томат-пюре, соль и варят 30 минут. Соус процеживают через влажную марлю, дают закипеть и заправляют солью, перцем, лимонной кислотой, сахаром и кусочками сливочного маргарина.

Подают к изделиям из котлетной массы, к жареной свинине, лангету, филе и другим мясным и рыбным блюдам, требующим уменьшения пресности и ослабления специфического запаха основного продукта.

535. Соус кисло-сладкий красный

Для красного соуса: кости пищевые 750, комбижир 25, мука пшеничная 40, томат-пюре 150, морковь 75, лук репчатый 40, петрушка 20, чернослив 160, изюм 50, орехи грецкие 110, сахар 20, уксус 5 %-ный по вкусу, лавровый лист 0,2, перец горошком 0,5.

Чернослив и изюм моют теплой водой. Орехи грецкие без скорлупы ошпаривают, очищают от пленки и ядро ореха тонко режут. Чернослив отваривают в бульоне, удаляют из него косточки, мякоть режут и кладут в полученный отвар вместе с изюмом, орехами, лавровым листом, черным перцем горошком и в закрытой посуде проваривают 5 минут.

В готовый красный соус основной вводят приготовленный наполнитель из фруктов, дают закипеть, добавляют по вкусу соль, сахар, вскипяченный уксус и сверху кладут кусочки сливочного масла.

Темно-коричневый кисло-сладкий соус подают к отварной баранине, говядине и свинине, посыпая сверху натертым через мелкую терку хреном.

Этот соус смягчает вкус мясного продукта, придавая своеобразную пикантность и особенную нежность приготовленному блюду.

536. Соус сметанный

Бульон мясной 1000. Мука пшеничная 100. Масло сливочное 100. Соль 20. Сахар 20. Сметана 1000. Коренья, лук, петрушка по вкусу.

В посуду кладут сливочное масло, пшеничную муку и в течение 5 минут пассеруют при температуре 120°С, не допуская изменения цвета муки. В горячую мучную белую пассеровку частями при быстром помешивании вводят горячий мясо-костный бульон и жидкую основу варят не менее 30 минут, добавив сырые коренья, петрушку, лук, снимая пену. В процеженный через марлю соус добавляют горячую сметану, соль, сахар и кусочки сливочного масла.

Подают к жареным мясным биточкам с рисом, к овощным блюдам и др.

Если к соусу сметанному добавить пассерованные репчатый лук и томат-пюре, то им заправляют бефстроганов, печенку и лангет жареные. Соус сметанный с томатом-пюре используют для тушения голубцов, тефтелей, фаршированных перцев, кабачков, баклажанов и др. С пассерованным натертым хреном и уксусом, со специями его подают к вареной солонине, языку и используют для запекания мяса.

При приготовлении сметанного соуса нужно избегать резкого повышения температуры, так как сметана легко «отскакивает», то есть отделяются масло и белковые вещества.

537. Соус сметанный с хреном

Бульон мясной белый 800. Мука пшеничная 50. Масло сливочное 50. Хрен (корень) 320. Масло сливочное 30. Уксус 5 %-ный 100. Сахар 20. Сметана 250. Специи по вкусу.

Для приготовления этого соуса сначала готовят белый соус (основной). В посуду с разогретым сливочным маслом кладут муку и пассеруют при помешивании 3 минуты. В горячую мучную пассеровку вводят частями при непрерывном помешивании горячий мясной бульон, и жидкую массу варят не менее 30 минут, снимая пену. Затем бульон процеживают через влажную в три слоя марлю.

Корни хрена промывают, очищают от кожицы и протирают через терку. После этого хрен слегка пассеруют на сливочном масле, добавляют лавровый лист, перец горошком, уксус и проваривают 10-15 минут.

В белый соус (основной) вводят подогретую сметану, подготовленное пюре хрена, доводят до вкуса солью и сахаром, дают соусу закипеть и сверху кладут кусочки сливочного масла, чтобы он не покрылся коркой.

Горячий сметанный соус с хреном хорош к отварному языку, мясу, солонине, запеченным блюдам из мяса.

538. Соус белый мясной с яйцами

Соус белый основной 750. Соус голландский (яично-масляный) 250

Из отвара домашней птицы, слегка пассерованной пшеничной муки и сырых белых кореньев готовят белый мясной соус, который варят не менее 30 минут и провертывают через влажную в три слоя марлю, солят и дают закипеть.

В готовый белый соус при помешивании вводят распущенное на водяной бане сливочное масло, соединенное с холодной водой и сырыми яичными желтками (см. соус голландский). До вкуса доводят солью и лимонной кислотой. Такой соус подают к отварной курице с рисовой кашей, а также к жареной телятине и домашней птице с гарниром.

Соус белый с яйцами должен быть однороден и эластичен, без привкуса муки.

539. Соус голландский натуральный

Масло сливочное 800. Вода холодная 150. Желтки сырые, 12 шт. Лимонная кислота 2. Соль по вкусу.

В нарезанное на кусочки сливочное масло вливают холодную воду

и сырые яичные желтки. Посуду ставят на водяную баню, массу при помешивании проваривают до загустения при температуре не более 70°С.

Голландский соус средней густоты заправляют по вкусу солью и лимонной кислотой. Подают к отварной капусте, отварной рыбе с картофелем, а также к мясным блюдам.

В соус голландский основной можно добавлять белый мясной соус, или томат-пасту, или взбитые густые сливки, или готовую горчицу, тем самым придавая ему определенный вкус.

Хранить голландский соус нужно при одном и том же температурном режиме.

540. Соус голландский с уксусом

Яичные желтки 12 шт. Масло сливочное 600. Вода 15. Перец горошком 2. Уксус 9%-ный 50. Соус белый или молочный 200. Мука пшеничная 15. Бульон 200.

Раздробленный перец горошком (лучше белый молотый) заливают уксусом и выпаривают на плите до половины объема, затем охлаждают, вливают холодную воду, яичные желтки и проваривают на водяной бане при температуре 60—70°С, непрерывно помешивая. После образования однородной смеси, не прекращая помешивания, добавляют кусочками масло. Когда соус загустеет и масло соединится с желтками, нагревание прекращают, добавляют белый или молочный соус, хорошо размешивают, процеживают через сито и заправляют сверху кусочками сливочного масла.

Во избежание вспенивания желтков при проваривании не следует слишком энергично размешивать их.

Масло сливочное лучше соединяется с желтками, если после их проваривания кастрюлю перенести под взбивальную машину и при оборотах лопастей взбивалки вводить тонкой струей распущенное сливочное масло. Соус при механическом эмульсировании желтков с маслом получается повышенной вязкости и улучшенного вкуса.

Голландский соус можно заправлять готовой столовой горчицей (из расчета 50 граммов на литр соуса) или консервированными каперсами (200 граммов на литр соуса).

Этот соус подают к жареной рыбе, к мясу (к филе или лангету), а также к почкам и другим блюдам.

541. Соус молочный с луком (субиз)

Молоко 500. Масло сливочное (для соуса) 55. Мука пшеничная 55. Лук репчатый 200. Масло сливочное 15. Бульон мясной 600. Специи по вкусу.

Вначале готовят молочный соус. В распущенное сливочное масло вводят муку, слегка пассеруют и разводят горячим молоком.

Репчатый лук мелко шинкуют и пассеруют на сливочном масле, не допуская образования на нем корочки, заливают бульоном и припускают под крышкой до полного размягчения. Затем массу протирают. Подготовленный лук вводят в молочный соус, проваривают 10 минут, заправляют по вкусу солью и красным перцем.

542. Соус молочный (для запекания)

Молоко 1000. Мука пшеничная 100. Маргарин сливочный 80. Соль 15. Масло сливочное 20.

Молочный соус с луком хорошо сочетается с жареной или отварной бараниной и мясными биточками.

Муку пшеничную пассеруют на жире 5 минут, не допуская изменения ее цвета. В горячую белую пассеровку вводят при помешива-

нии частями горячее молоко, добавляют соль и варят не менее 20 минут. Затем соус процеживают через влажную марлю, дают закипеть и сверху кладут кусочки сливочного масла, чтобы не образовалась корка.

Соус густой используют для запекания мяса и овощей.

Если в готовый жидкий молочный соус положить по вкусу сахар и сливочное масло, то его можно использовать к котлетам и запеканкам из каш, лапши и макарон.

543. Соус грибной

Грибы сушеные 30. Лук репчатый 300. Мука пшеничная 40. Жиры 40. Томат-паста 30.

Грибы сушеные перебирают, моют, заливают холодной водой и ставят на 4 часа для набухания. Затем их отваривают в той же воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Отваренные грибы мелко рубят, а грибным бульоном разводят белую мучную пассеровку до образования жидкой массы и варят ее не менее 30 минут при слабом кипении соуса.

В процеженный соус кладут пассерованный репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, отваренные грибы, по желанию пассерованный томат-пасту и варят 15 минут.

Соус по вкусу солят и сверху кладут кусочки сливочного масла. Вкусный, коричневого цвета грибной соус используют к картофельным и крупяным котлетам, запеканкам, рулетам из овощей и др.

544. Соус майонез (провансаль)

Яичные желтки 3 шт. Горчица готовая 5. Соль 7. Сахар 10. Масло растительное рафинированное 400. Уксус 3%-ный 50.

В посуду выпускают сырые яичные желтки, кладут готовую горчицу, соль, сахар и тщательно размешивают.

Затем тонкой струей вливают растительное масло и непрерывно размешивают массу, чтобы желтки успевали соединяться с ним. В соус вливают уксус и размешивают.

Соус майонез натуральный используют в основном для заправки холодных овощных гарниров.

Если в майонез добавить сметану и соус «Южный», то им заправляют овощные, мясные и рыбные салаты.

Из майонеза, 2%-ного уксуса, готовой горчицы, перца и сахара готовят горчичную заправку, которой смачивают овощные холодные гарниры, сельдь и вводят в винегрет.

Густым, как крем, майонезом украшают блюда, подаваемые к праздничному столу.

545. Соус майонез в желе

Для майонеза: масло растительное 300, яичные желтки 2,5 шт., горчица готовая 10, сахар-песок 8, уксус 3%-ный 60. Желе мясное 600.

В слегка охлажденное мясное желе вводят при помешивании готовый натуральный соус майонез и доводят до вкуса. Распущенным майонезом с желе тонким слоем покрывают поверхность мяса, украшают ее уборочным материалом, охлаждают. Если остывший майонез с желе густой, то им пользуются как кремом для отделки изделий из мяса.

Хранить майонез можно только в охлажденном состоянии. Только в этом случае сохраняются его свойства.

546. Соус ткемали

Ткемали-леваш 250 или томат-пюре 200. Соус «Южный» 50. Чеснок 25. Зелень кинзы или укропа 30. Перец красный 1. Соль 10.

Плоды ткемали перебирают, промывают, отваривают в небольшом количестве воды и протирают через сито, получается пюреобразная масса. Затем пюре ткемали или томат-пюре заправляют рубленой зеленью, чесноком, соусом «Южный», перцем, солью, дают вскипеть и охлаждают. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны.

547. Соус майонез с корнишонами (тартар)

Соус майонез 750. Огурцы маринованные (корнишоны) 250. Соус «Южный» 40.

Огурцы маринованные (корнишоны) нарезают мелкими кубиками, отжимают сок, соединяют их с соусом майонез и добавляют соус «Южный». Корнишоны можно заменить соответствующим количеством пикулей и каперсов.

Соус имеет желтоватый цвет, вкус и запах корнишонов. Подают соус к холодным мясным и рыбным блюдам.

548. Соус майонез для заливных блюд

Соус майонез 560. Желе мясное: бульон мясной 500, желатин 20, коренья 30, специи по вкусу.

В горячий белый бульон добавляют предварительно размоченный в холодной воде желатин и после его растворения бульон процеживают.

Приготовленное мясное желе охлаждают до жидкого состояния, добавляют в него майонез и взбивают в полузастывшем состоянии до тех пор, пока масса не станет белой.

Используют этот соус для заливных холодных блюд из филе птицы, дичи и рыбы под майонезом.

549. Соус красный с кореньями (греческий)

Соус красный основной 800. Лук репчатый 100 или зеленый 100. Морковь 80. Помидоры 100. Петрушка, зелень 20. Перец стручковый сладкий 50. Жир 40. Специи по вкусу.

Корнеплоды, лук и стручковый красный перец нарезают тонкой соломкой и пассеруют. Затем овощи соединяют с горячим красным соусом, добавляют душистый перец горошком, лавровый лист и варят при слабом кипении 10—15 минут. В конце варки добавляют горячее вино.

Подают к тушеному мясу и тефтелям.

550. Соус перечный

Соус красный основной 850. Лук репчатый 20. Петрушка, корень, 40 или сельдерей 40. Зелень петрушки 10. Уксус 9%-ный винный 75. Гвоздика 0,1. Перец горошком 1. Перец красный молотый 0,5. Мускатный орех 0,1. Тмин 0,1. Концентрированный бульон (фюме) 100. Маргарин 70. Специи по вкусу.

Петрушку, сельдерей и лук мелко режут, кладут в сотейник, добавляют пряности, зелень петрушки или сельдерей, заливают бульоном и тушат в закрытой посуде при слабом кипении 25—30 минут. После этого овощи и пряности соединяют с основным красным соусом и варят 25—30 минут. В конце варки вливают концентрированный бульон (фюме) и уксус. Затем процеживают и заправляют красным молотым перцем.

Цвет соуса — коричневый, вкус и запах — пряностей, острый, слегка сладковатый. Подают соус к жареному мясу, цыплятам, курам и шашлыкам.

551. Соус кавказский

Коричневый бульон 700. Томат-паста 150. Лук репчатый 250. Маргарин 100. Винный уксус 25. Сахар 35. Чеснок 15. Специи по вкусу.

Репчатый лук шинкуют и пассеруют на жире, добавляют разведенную коричневым бульоном томатную пасту, дают прокипеть 10—15 минут, солят, кладут перец горошком, лавровый лист, винный уксус, сахар и продолжают варить при закрытой крышке на слабом огне 5—10 минут, а затем заправляют толченым чесноком.

Подают соус к шашлыкам, люля-кебаб и другим блюдам из жареного натурального мяса.

552. Соус кисло-сладкий с вареньем

Соус красный основной 900. Вино красное сухое 75. Варенье черносмородиновое 100. Лук репчатый 20. Петрушка, корень 20. Сельдерей, корень 20. Морковь 20. Маргарин сливочный 70. Специи по вкусу.

Все коренья шинкуют, пассеруют на жире и вводят черносмородиновое варенье, специи, кипятят 5 минут и процеживают через сито, протирая коренья и ягоды варенья. Вводят прокипяченное красное вино и заправляют сверху кусочками сливочного масла или маргарина.

Подают соус к мясу диких животных (коза, лось, олень, заяц), котлетам, биточкам, тушеному мясу и жареной дичи.

553. Соус белый основной

Бульон мясной 1100. Маргарин столовый 50. Мука пшеничная 50. Лук репчатый 40. Петрушка, корень 30 или сельдерей, коренья 30. Специи по вкусу.

Жир растапливают и нагревают до полного испарения влаги, затем засыпают муку и пассеруют на слабом огне, не допуская излишней окраски муки, то есть до слегка кремового цвета. Приготовленную белую мучную пассеровку постепенно разводят белым бульоном, непрерывно помешивая лопаткой, чтобы не образовалось комков, кладут нарезанную петрушку, сельдерей, лук, варят 25—30 минут и процеживают через сито, протирая при этом разварившиеся овощи.

У готового соуса белый цвет с желтоватым оттенком, вкус крепкого бульона, слегка солоноватый.

554. Соус паровой

Соус белый основной 950. Лимонная кислота 0,5 или лимон 1/5 шт. Масло сливочное 70. Специи по вкусу.

В белый основной соус добавляют лимонную кислоту или сок лимона, доводят до кипения. Можно влить немного разогретого белого сухого вина. После некоторого остывания соус заправляют кусочками сливочного масла. Для улучшения вкуса в соус можно добавить свежие мелконарезанные шампиньоны или их отвар.

Подают к варенным и припущенным мясным блюдам, курам, цыплятам, котлетам из телятины, кур и дичи.

555. Соус томатный натуральный

Бульон 200. Томат-пюре 900. Масло сливочное 300. Соль 15. Перец 1.

Томат-пюре с мясным бульоном проваривают. Когда смесь приобретет консистенцию густых сливок, ее заправляют сливочным маслом, солью, молотым перцем. Заправленный соус кипятить нельзя во избежание отделения масла от томата (отмасливания).

Подают к жареной свинине, филе, лангету, мясным котлетам и биточкам.

556. Соус томатный из свежих помидоров

Помидоры 1200. Масло сливочное 300. Соль 15. Перец 1.

Свежие помидоры перебирают, удаляют плодоножки, промывают в холодной воде, нарезают и припускают в собственном соку до полного размягчения. Затем протирают через сито, уваривают до консистенции густых сливок, заправляют сливочным маслом, солью и молотым перцем.

Подают к мясным жареным блюдам.

557. Хрен столовый

Хрен, коренья очищенные 300. Уксус 9%-ный 250. Сахар 20. Соль 20. Вода (кипяток) 450.
Вариант: хрен 350, сметана 650, сахар 15, соль 15.

Натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, потом добавляют соль, сахар, разводят уксусом. Для сметанного соуса в сметану добавляют натертый хрен и заправляют его солью и сахаром.

По пищевым и лечебным свойствам хрен превосходит многие другие овощи. Острый вкус и запах этого растения способствуют выделению желудочного сока — повышается аппетит, лучше переваривается и усваивается пища, улучшается обмен веществ.

Чрезмерно острый вкус и запах (особенно осеннего хрена) можно смягчить, добавляя тертую вареную свеклу, яблоки, маринованную бруснику, взбитые сливки.

Продолжительность хранения кореньев хрена в холодильнике при 0—5°С — до 6 месяцев. Предельный срок хранения готового хрена в холодильной камере в уксусной заливке —2 месяца, а с другими добавками —10 дней. Крышка должна быть плотно закрыта.

558. Столовая горчица

Горчица сухая (порошок) 100. Вода (кипяток) 170. Уксус столовый 70. Сахар 20. Масло подсолнечное 9. Соль 12. Корица 0,05. Гвоздика 0,05. Лавровый лист 0,02. Перец горошком 0,05.

Горчичный порошок в посуде размипают, вливают кипятка столько, чтобы при размешивании получилась густая без комочков, очень вязкая кашица, поверхность разравнивают и заливают горячей водой, не размешивая.

Посуду с горчицей ставят в теплое место для созревания на 12 часов. За это время верхний слой воды с горчицы сливают дважды, заменяя новой порцией теплой воды.

Созревшую горчичную массу заправляют. Существуют два способа.

Первый способ. Вскипятить столовый уксус вместе с сахаром, солью, корицей, гвоздикой, перцем горошком и лавровым листом, дать жидкости настояться, процедить и охладить.

В горчичную вязкую массу при помешивании частями вводят подсолнечное масло и ароматизированную специями жидкость, горчицу разводят до необходимой консистенции.

Запас готовой горчицы в эмалированной или стеклянной посуде с закрытой крышкой хранят в холодильнике.

Второй способ. Столовый уксус, соль, сахар кипятят 3 минуты, охлаждают и соединяют с подсолнечным маслом. Этой жидкостью разводят созревшую горчичную массу до определенной густоты, расфасовывают в стеклянные банки, плотно закрывают крышкой и хранят в холодном месте.

Готовую горчицу с приятным острым вкусом употребляют как пряность при изготовлении окрошки, соуса, винегрета и других

изделий. Она — прекрасная приправа к мясным блюдам.

Столовый уксус можно ароматизировать различными пряностями и зеленью: это резко улучшает вкусовые качества готовых блюд при его употреблении.

559. Масло зеленое

Масло сливочное 850. Зелень петрушки 160. Лимон 1 шт. или лимонная кислота 2.

В размятое сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, лимонный сок или кислоту, хорошо перемешивают и формуют в виде колбасок. Перед использованием нарезают кружочками. Подают к бифштексам, антрекотам, жареной рыбе.

560. Масло килечное

Масло сливочное 850. Кильки пряного посола 170.

Филе килек протирают через сито, смешивают его со сливочным маслом и формуют. Подают к горячему отварному картофелю, блинам. Используют для приготовления бутербродов.

561. Масло с сельдью

Масло сливочное 750. Сельдь (вымоченная) 250. Горчица готовая 30.

Филе сельди протирают через сито и взбивают со сливочным маслом и горчицей.

562. Масло с хреном

Масло сливочное 850. Соус хрен с уксусом 200.

Размягченное масло тщательно смешивают с готовым соусом хрен.

563. Масло сырное

Масло сливочное 800. Сыр 200.

Размягченное сливочное масло взбивают с натертым сыром. Используют для приготовления бутербродов и оформления.

564. Соус майонез с хреном

Соус майонез 800. Хрен 310.

В соус майонез добавляют ошпаренный протертый хрен.

565. Масло с яйцом

Яйца, желтки 800. Масло сливочное 250.

Из круто сваренных яиц отделяют желтки, протирают их, солят, соединяют со сливочным маслом. Используют пасту для бутербродов, сандвичей и канапе, а также для отделки банкетных блюд и закусок.

Специи, пряности, приправы

От заправки зависят аппетитность и усвояемость пищи, поэтому к ней следует относиться со всей серьезностью. Приправы призваны проявить естественный вкус пищи, улучшить ее вкусовые качества, повысить питательную ценность. Необходимо помнить, что вкус блюда зависит не от количества специй, пряностей и приправ, а от умелого их подбора, сочетания и правильной технологии введения.

Пряности в горошинах варят и тушат вместе с мясом. Измельченными пряностями заправляют готовую пищу, иначе они выдыхаются.

Сколько пряностей добавить в мясо диктует также способ тепловой обработки: жареное мясо заправляют слабее, так как содержащиеся в нем экстрактивные вещества при жарке сильно влияют на вкус; вареные блюда

нуждаются в большом количестве пряностей. Нежное мясо (курятина, телятина и т. п.) заправляют слабее, чем мясо с острым вкусом.

Предпочтение следует отдавать пряновкусовым растениям, так как они обогащают пищу минеральными веществами и витаминами. Свежую зелень измельчают и посыпают готовое блюдо, сушеные листья и стебли растирают в порошкообразную массу и добавляют в пищу за несколько минут до того, как снять с плиты. Коренья варят или тушат вместе с едой. Их кладут, когда мясо уже наполовину готово. Томатную пасту, пряные соусы, лимонный сок и фрукты можно добавлять в начале тушения: содержащиеся в них кислоты ускоряют смягчение мяса. Столовую горчицу, тертый хрен и салаты в маринаде подают к готовому мясному блюду, потому что при прогревании их вкус изменяется.

К наиболее распространенным пряностям, чаще всего используемым в домашней кулинарии, относят ваниль, гвоздику, имбирь, кардамон, корицу, лавровый лист, перец, тмин и т. д. Основные приправы — горчица, лимонная кислота, соль, уксус и соусы. Приправами могут служить самые различные пищевые продукты: молоко, сметана, масло, яйца, маслины, коренья и ароматическая зелень (морковь, пастернак, петрушка, сельдерей, укроп и др.), каперсы, лук, хрен, чеснок.

А н и с — зерна однолетнего травянистого растения серого цвета, обладают сладковатым вкусом и своеобразным запахом. Эфирное масло аниса — ацетол — стимулирует пищеварение. Рекомендуется для кисло-сладкого и лукового соуса к бараньим котлетам, отварной говядине, пловам, хлебному квасу и мучным изделиям. Анис и тмин взаимозаменяемы. Норма закладки 0,5 грамма на порцию, в соусы — до 2 граммов на литр.

Б а з и л и к — зеленые и сушеные листья обладают очень сильным вкусом, подходят к говядине, баранине и мясу диких животных.

Б а р б а р и с — колючее кустарниковое растение с мелкими, сочными плодами красного цвета и кислого вкуса. В 100 граммах ягод барбариса содержится до 160 миллиграммов витамина С и до 6,6 процентов яблочной кислоты. Спелые оранжево-красные ягоды барбариса сушат и мелют. Подают к почкам, филе на вертеле, люля-кебаб и многим другим национальным блюдам.

Г в о з д и к а — нераспустившаяся высушенная цветочная почка тропического гвоздичного дерева с сильным остро-пряным запахом. Используют как приправу к маринадам, тушеной говядине, баранине с черносливом, фруктово-ягодным соусам, рагу из баранины и колбасам. Норма закладки — 1—2 штуки на литр или 5—6 штук на блюдо.

Г л ю т а м и н а т н а т р и я — белый кристаллический порошок слабого солено-сладкого вкуса, хорошо растворимый в холодной и горячей воде. Раствор глютамината натрия по вкусу и запаху напоминает мясной бульон. Широко применяется как универсальная приправа к супам, овощным, крупяным блюдам и соусам. На 6 порций супа требуется 3—4 грамма приправы, на литр соуса — 2 грамма.

Г о р ч и ц а. Семена горчицы добавляют в соус, полученный при тушении говядины, лосины и баранины. Порошок горчицы приготовляют путем размола жмыха после отжатия масла из семян горчицы. Столовая сухая горчица считается лучшей, если она тонкого помола и светлее. Важнейшей частью готовой горчицы, обусловливающей ее вкус и запах, является аллиловое горчичное масло.

Г р и б ы. Свежие грибы, экстракт и порошок из сушеных грибов употребляют при приготовлении тефтелей, блюд из фарша и соусов.

Д у ш и ц а. Свежие и в сушеном виде наземные части растения подходят

для заправки всех мясных блюд, соусов к ним, паштетов и колбас, особенно вместе с майораном.

З е л е н ь. К наиболее распространенным приправам из зелени относят листья укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук и лук-резанец. Их добавляют к готовым блюдам, чтобы они не утратили своей питательной ценности.

З о р я. Ростки и листья с сильным вкусом, наиболее вкусны свежими, но могут использоваться и в сушеном виде. Добавляют их умеренно. Особенно подходят к блюдам из свинины и баранины, а также к рагу из овощей и мяса.

И м б и р ь. Тертый корень многолетнего тропического растения с приятным специфическим запахом и жгучим вкусом. Употребляют для улучшения вкуса красных соусов, овощных маринадов, припущенной баранины, жаркого из оленины и баранины.

Норма закладки — 1 грамм на килограмм мяса.

И с с о п. Листья и цветы имеют приятный запах, они горьковаты на вкус. Употребляют в свежем и сушеном виде в качестве приправы к баранине, говядине, лосине, дичи, колбасе, мясным и печеночным паштетам.

К а п е р с ы. Цветочные почки колючего вьющегося или стелющегося кустарника. Для употребления в пищу собирают нераскрывшиеся почки цветов, провяливают их, маринуют или солят. Добавляют в солянки, шницель свиной, бигос польский, соусы и пр.

Как правило, каперсы не проходят длительную тепловую обработку, их добавляют перед окончанием варки, так как при длительном кипячении эфирные масла улетучиваются.

К а р д а м о н. Измельченные семена кардамона добавляют в фарш и соусы, но очень осторожно, так как они обладают очень сильным запахом.

К о р е н ь я. Сельдерей, петрушка, морковь и лук или лук-порей, взятые приблизительно в равных количествах, составляют смесь приправ, наиболее часто употребляемую для заправки пищи. Добавляют к мясным блюдам, обычно предварительно прогрев их в небольшом количестве жира

К о р и а н д р. Измельченные плоды употребляются для заправки колбас, паштетов и соусов. Шинкованными молодыми листьями посыпают пищу.

К о р и ц а. Кора, получаемая с коричного дерева семейства лавровых. В ее состав входят эфирные масла, придающие ей приятный запах и сладковатый вкус. Добавляют при приготовлении маринадов в сладкие супы из фруктов, голубцы, овощное рагу, изделия из теста, сладкие блюда из фруктов, творога и т. д., а также подают к блюду отдельно в розетке.

Закладывают корицу в готовое блюдо за 10 минут до окончания варки, норма — 0,1—0,5 грамма на блюдо.

К о р н и ш о н ы. Мелкие огурцы длиной 3—5 сантиметров, снятые вскоре после цветения огуречного растения. Используются только в маринованном виде.

К р е с с. Семена кресса, или большой настурции, маринуют, пока они зеленые, и употребляют в пищу, как каперсы. Шинкованными молодыми листьями заправляют мясной соус.

К у п ы р ь. Молодые свежие листья купыря придают хороший вкус мясу птиц, баранине, говядине и блюдам из субпродуктов, особенно из почек.

К у р а г а. Сушеные абрикосы. Целые плоды с косточкой называют *урюком.* Разрезанные пополам с удаленными косточками — *курагой,* целые абрикосы с выдавленной косточкой — *кайсой.* Употребляется при приготовлении мясных блюд.

Лавровый лист. Высушенные листья вечнозеленого дерева семейства лавровых. Содержат эфирные масла, дубильные и азотистые вещества. Употребляют при приготовлении бульонов, первых блюд, при отваривании, припускании, тушении рыбных и мясных блюд, маринадов, соусов и пр. Закладывают в блюда за 5—10 минут до окончания тепловой обработки. Нужно знать, что при длительном кипячении лаврового листа эфирные масла улетучиваются и блюда приобретают горький привкус. Норма закладки 0,1—0,5 грамма или лист на блюдо.

Лимонный сок. Добавление лимонного сока в тушащееся мясо ускоряет процесс его смягчения. Особенно хорош лимонный сок в соусе к вареной телятине и курице. Жаркое и целую птицу рекомендуется натирать лимонным соком. Ломтики лимона кладут на жареные ломтики мяса. Можно использовать лимонную кислоту.

Лук-порей. Продолговатая белая луковица и нижние части зеленых листьев могут использоваться для заправки всех мясных блюд.

Лук-резанец. Шинкованные свежие листья лука подают ко всем мясным блюдам. Измельчают их перед употреблением, так как лук-резанец быстро теряет вкус.

Майоран. Свежие и сушеные листья придают хороший вкус всем мясным блюдам и соусам, особенно подходят для блюд из печенки.

Маслины. Плоды маслин массой по 15 граммов, продолговатые, похожи на сливу. Недозрелые зеленоватые маслины чаще всего маринуют, зрелые с темно-красным отливом солят. Придают блюдам своеобразный привкус и повышают калорийность за счет содержания большого количества жира. Употребляют как приправу почти ко всем блюдам, а также как закуску.

Мелисса. Благодаря запаху, напоминающему лимон, и мягкому вкусу свежие и сушеные листья служат хорошей приправой к нежным мясным блюдам: телятине, курятине, индюшатине и соусам к ним.

Можжевеловые ягоды. Сушеные спелые (синие) ягоды в целом виде или в виде порошка употребляют для заправки баранины, говядины и мяса диких животных.

Мускат. Плод тропического растения. Обладает жгучепряным вкусом и запахом, коричнево-желтого цвета. Используют в измельченном виде как приправу к мясу. Мускатный орех добавляют также в кондитерские изделия.

Мята. Свежие листья и цветы в небольшом количестве добавляют к мясу дичи, соусу, образовавшемуся при тушении говядины и лосины.

Оливки. Плоды оливкового дерева, одного из видов маслин. Обычно употребляются в консервированном виде. Придают мясному блюду острогорьковатый привкус, а также повышают его калорийность за счет содержащегося в них жира.

Служат приправой для различных солянок, отварного мяса, а также самостоятельной закуской или гарниром в виде фаршированных плодов, смешанных со сливочным маслом, тертым сыром, а также протертой сельдью.

Паприка, стручковый перец. Различают горькие и сладкие сорта. Красные, зеленые и желтые стручки перца богаты вкусовыми веществами и витаминами. Поэтому правильнее вместо горошин перца использовать как можно больше стручкового перца. Свежие стручки нарезают на полоски или шинкуют и добавляют в пищу за 10—15 минут до готовности. Не рекомендуется жарить стручки перца в горячем жире, это портит их вкус и цвет. Сушеный стручковый перец в измельченном виде имеется в продаже под названием красного перца.

Пастернак. Содержит эфирные масла, придающие блюду своеобразный аромат, используется для ароматизации бульонов в процессе их варки.

П е р е ц. В кулинарии применяют перец черный и белый, душистый, красный (стручковый).

Черный и белый перец — высушенные плоды тропического вьющегося растения (лианы) семейства перечных. Чтобы получить черный перец, снимают и высушивают недозрелые плоды, а для получения белого перца плоды снимают по достижении полной зрелости. *Душистый перец* — незрелый плод тропического растения семейства миртовых. По форме похож на черный, но горошины крупнее, темно-коричневого цвета с гладкой поверхностью. *Горький стручковый перец (красный)* — плод овощного растения семейства пасленовых.

П е т р у ш к а. Свежие и сушеные листья и корни подходят ко всем мясным блюдам и соусам. Корни богаты эфирными маслами, листья — фтором, каротином и витамином С.

П и к у л и. Замаринованные с пряностями овощи — мелкие огурцы (корнишоны), мелкий лук шалот, зеленый горошек, фасоль, цветная капуста и другие овощи. Служат приправой к мясным блюдам.

Р е п ч а т ы й л у к. Содержащиеся в луке эфирные масла улучшают вкус всех мясных блюд, поэтому репчатый лук является наиболее распространенной приправой к мясным блюдам. Особенно вкусен лук, прогретый в жире.

Р о з м а р и н. Свежие и сушеные листья особенно подходят для заправки жареной свинины, тушеной и жареной баранины.

Р у т а. Сушеные листья руты благодаря своему сильному, несколько напоминающему чеснок запаху, являются хорошей приправой к баранине, дичи и блюдам из крови.

С а х а р. Небольшое количество сахара придает мясу, особенно блюдам из птицы и дичи, и соусам приятный вкус.

С е л ь д е р е й бывает трех разновидностей: корневой, стеблевой (салатный) и листовой.

Корневой используется наравне с петрушкой, придает блюдам вкус и аромат. *Салатный* — в сочетании с другими овощами. *Листовой* — для ароматизации супов, бульонов, соусов, для укрепления салатов и других блюд.

С о л ь. Вареное мясо солят после снятия накипи. Если пищу заправляют солеными кореньями, соль добавляют после того, как мясо заправлено кореньями. Жареное мясо посыпают солью после образования корочки — в противном случае выделяется много сока и мясо плохо прожаривается.

С ы р. Тертым сухим сыром посыпают запекаемые в духовке мясные блюда; сыр добавляют также в соусы к вареному мясу.

Т и м ь я н. Сушеные листья подходят для заправки мясных блюд, приготовленных из мяса с острым вкусом, блюд из печенки, сердца, крови, фарша.

Т к е м а л и. Плоды одного из видов слив, растущих в лесах Кавказа Употребляют для некоторых мясных блюд.

Т м и н. В рагу из овощей и мяса и в вареное мясо семена тмина добавляют за 10—15 минут до конца варки. Особенно подходит тмин к мясу диких животных, баранине, говядине и соусам к тушеному и вареному мясу

Т о м а т н о е п ю р е, тушенное в жире вместе с репчатым луком, придает хороший вкус темным видам мяса.

У к р о п. Измельченный свежий укроп годится ко всем мясным блюдам Его рекомендуется подавать на стол как приправу, которую каждый может добавлять по вкусу. Соленым укропом заправляются тушеные и вареные мясные блюда за 10—15 минут до готовности.

У к с у с. Обыкновенный столовый уксус — 2—3-процентный. Имеющийся в продаже 30-процентный уксус необходимо разбавить по крайней мере в соотношении 1:10. Уксусом можно заправить измельченную пряную зелень, дав постоять 2—3 недели. Для заправки уксусом подходят измельченный базилик, укроп, эстрагон, тимьян, мята, шалфей, зоря, ягоды можжевельника и зелень петрушки. Компоненты перемешивают, причем зелени с острым вкусом берут мало.

Х р е н. Приятный горьковатый вкус хрена обусловлен содержащимися в нем глюкозидами. При нагревании вкус хрена изменяется. Тертый хрен добавляют к жареным ломтикам мяса и соусам после того, как они прогреты, или подают к столу отдельно как приправу. Тертый хрен быстро темнеет, поэтому как только его натерли, смешайте со сметаной или столовым уксусом.

Ч а б е р. Свежие и сушеные листья добавляют к фаршу, к блюдам из птицы, свинины, баранины и к соусам.

Ч е б р е ц. То же, что тимьян.

Ч е с н о к. Вследствие очень сильного вкуса следует использовать осторожно. Для придания вкуса достаточно натереть кусок мяса срезанной поверхностью чеснока. Применяется для заправки блюд из мяса диких животных, говядины, баранины и фарша. Для соусов истолченный чеснок тушат в жиру.

Ш а л ф е й. Листья с острым вкусом в свежем или сушеном виде добавляют в блюда из фарша, субпродуктов, говядины и баранины. Употребляют в малом количестве.

Ш а ф р а н. Рис для плова и мясной соус часто заправляют и окрашивают растворенным в соке шафраном. Можно употреблять также для заправки рагу.

Щ а в е л ь. Молодыми свежими листьями можно заправлять все тушеные и жареные мясные блюда. Под воздействием кислоты мясо становится мягче.

Э с т р а г о н. Стебли и листья — свежие, сушеные, вымоченные в уксусе — являются хорошей приправой ко всем мясным блюдам и соусам.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Наименование продуктов	Вид обработки	Время
1	2	3
Говядина, части задней ноги массой 0,5—1,5 кг	Варка	2,5 3 ч
Фрикадельки из мяса	—″—	10 мин
Говядина, крупные куски	Тушение	2—2,5 ч
Говядина, мелкие куски	—″—	1—1,5 ч
Говядина, тонкий, толстый край целиком	Жаренье	1,5 ч
Говядина, порционные куски	—″—	15—20 мин
Баранина, крупные куски	Варка	1,5—2 ч
Баранина, крупные куски	Тушение	1,5—2 ч
Баранина, мелкие куски	—″	1—1,5 ч
Баранина, крупные куски	Жаренье	1—1,5 ч
Баранина, мелкие куски	″—	15—20 мин

1	2	3
Свинина, крупные куски	Варка	1,5—2 ч
Свинина, крупные куски	Жаренье	1—1,5 ч
Свинина, порционные куски	—″—	12—15 мин
Свинина копченая	Варка	2—2,5 ч
Почки говяжьи	—″—	1—1,5 ч
Рубец (желудок)	—″—	4—5 ч
Языки говяжьи	—″—	2—2,5 ч
Печенка	Жаренье	10—15 мин
Мозги	Варка	20 мин
Куры молодые	—″—	1 ч
Куры старые	—″—	3—4 ч
Цыплята	—″—	20—30 мин
Гуси	Варка	1—2 ч
Утки	—″—	1 ч
Индейки	—″—	1—1,5 ч
Цыплята	Жаренье	20—30 мин
Куры молодые	—″—	40—60 мин
Гуси	—″—	1—1,5 ч
Утки	—″—	45—60 мин
Индейки	—″—	1—1,5 ч
Куропатки и рябчики	—″—	20—25 мин
Изделия из рубленого мяса птицы (котлеты)	—″—	10—12 мин
То же из мяса говядины, свинины, баранины	—″—	10—15 мин

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА МАССЫ И МЕРЫ ПРОДУКТОВ, г

Наименование продуктов	Стакан емкостью 250 мл	Столовая ложка емкостью 20 мл	Чайная ложка емкостью 5 мл	Масса одной штуки
1	2	3	4	5
Варенье	330	50	17	—
Вишня свежая	190	30	—	—
Горох лущеный	230		—	—
Желатин:				
1 листок			—	2,5
в порошке	—	15	5	—
Изюм	190	25	5	—
Кабачки небольшой величины	—		—	500
Какао, порошок	—	25	9	—
Картофель средней величины	—	—	—	100
Кислота лимонная порошок	—	25	8	—
Клубника свежая	150	25		—
Корица молотая		20	8	
Кофе молотый		20	7	
Крупа гречневая	210	25	7	
Крупа геркулес	90	12	6	

1	2	3	4	5
Крупа манная	200	25	8	—
Крупа овсяная	200	20	—	—
Крупа перловая	230	25	8	—
Крупа пшено	220	25	8	—
Крупа рис	240	30	10	—
Лук репчатый средний	—	—	—	75
Лавровый лист	—	—	—	0,2
Мак	—	18	5	—
Масло животное топленое	240	17	5	—
Масло растительное	245	20	5	—
Масло сливочное	210	20	5	—
Мед (уд. вес 1,3)	325	—	—	—
Миндаль, ядро	160	30	—	—
Молоко цельное	250	20	5	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Морковь средней величины	—	—	—	75
Мука пшеничная	160	30	10	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Огурец средний	—	—	—	100
Орех фундук, ядро	170	30	—	—
Перец молотый красный	—	—	5	—
Перец молотый черный	—	—	3,5	—
Помидоры средние	—	—	—	100
Сахар-песок	230	25	10	—
Сахар пиленый	200	—	—	—
Сахарная пудра	180	25	10	—
Свекла средняя	—	—	—	100
Сельдерей	—	—	—	100
Сливки	250	14	5	—
Сметана	250	25	10	—
Соль	325	30	10	—
Сухари молотые	125	15	10	—
Сыр тертый	100	16	5	—
Творог	200	25	10	—
Томат-пюре	220	25	5	—
Томат-паста	220	25	8	—
Томатный сок	250	20	8	—
Укроп	—	15	5	—
Уксус	—	15	5	—
Фасоль	220	25	5	—
Чай сухой	—	—	2,5	—
Черная смородина	180	30	—	—
Яблоки средние	—	—	—	100
Яйцо без скорлупы	260	—	—	43
Яичный белок	250	—	—	23
Яичный желток	240	—	—	20
Яичный порошок	100	25	10	—

ИЗМЕНЕНИЕ МАССЫ МЯСА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

Вид мяса	Способ приготовления	% убыли
1	2	3
Говядина	Варка большим куском	38
	Тушение	37—40
	Жарка	35—37
	Жарка фарша	27—30
Баранина	Варка большим куском	36
	Тушение и жарка большим куском	37
	Тушение маленьких кусочков (рагу)	30
	Жарка фарша	27—30
Свинина	Варка большим куском, тушение ломтиками	40
	Тушение, жарка	32
	Жарка фарша	27
Телятина	Варка большим куском	36
	Тушение, жарка	37
	Жарка с панировкой	27
Мозги	Варка	25
	Жарка (после варки)	33(25+8)
Язык	Варка с последующей очисткой	36
Почки	Варка	47
	Жарка	40
Печень	Варка	30
	Жарка маленькими и порционными кусками	23
Сердце	Варка, тушение	43
	Жарка в полуфритюре* (после варки)	51(43+8)
Домашняя птица	Варка целиком	25
	Обжаривание в полуфритюре (после варки)	33(25+8)
	Жарка филейной части (грудки)	12
Курица	Тушение, жарка	31
Индейка	Тушение, жарка	27
Гусь	Тушение, жарка	40
Утка	Тушение, жарка	35
Дичь	Варка целиком	25
Рябчик, серая куропатка	Тушение, жарка	25
Тетерев, белая куропатка, глухарь	Тушение, жарка	28
Фазан	Тушение, жарка целиком	31
Кролик, заяц	Варка, жарка, тушение	25
	Жарка мякоти	12
	Обжаривание в полуфритюре (после варки)	35(25+8)
Фарш (20% белого хлеба)	Приготовление котлет на пару или тушение в соусе	12
	Жарка рубленых котлет, шницелей, биточков	19—20
	Жарка котлет	22
	Жарка тефтелей и рулетов	15
Колбасы и копченое мясо	Жарка	10

* Жарка в полуфритюре — жарка продукта путем погружения его в жир наполовину или на одну треть.

Сервировка стола

Повседневная. Если обеденный стол накрывают скатертью, то рекомендуется под нее положить клеенку, чтобы предохранить стол от следов горячей посуды, а также для того, чтобы скатерть лежала ровнее. На середине стола размещают судки с приправами — горчицей, уксусом, перцем, солонку с ложечкой для соли, тарелку или хлебницу с хлебом. Мелкие тарелки ставят на равном расстоянии друг от друга. Справа от каждой тарелки кладут нож отточенной стороной лезвия к тарелке и ложку, слева от тарелки — вилку. Ложки и вилки должны лежать выпуклой стороной вниз. Если в меню входит закуска, то на мелкую тарелку ставят маленькую закусочную тарелочку. Салфетки из ткани можно сложить квадратом или треугольником и положить либо на закусочную тарелку, либо справа от мелкой, рядом с ложкой, можно вложить их в кольца. Удобны и гигиеничны бумажные салфетки; их помещают обычно в бокал или узкую вазочку и ставят на середину стола.

Убрав со стола закуски и закусочные тарелки, подают суп. Посуду с супом, разливательную ложку и стопку глубоких тарелок ставят справа от хозяйки. После того как закончили есть суп, всю посуду для первого убирают, а на стол ставят блюдо со вторым кушаньем. Перед подачей сладкого со стола убирают всю использованную посуду и приборы и сметают крошки со скатерти.

Сервировка стола для завтрака или ужина почти не отличается от сервировки обеденного стола (вместо столовой ложки подают чайную, глубокие тарелки не ставят).

Стол для вечернего чая можно накрыть цветной скатертью; для каждого ставят десертную тарелку, на нее кладут салфетку; справа от тарелки — десертный нож, слева — десертная вилка. На середину чайного стола ставят сухарницу с печеньем, вазочку с вареньем, около нее — розетки, тарелочку с лимоном. Чайную посуду и чайник для заварки ставят около хозяйки. Самовар или большой чайник удобно ставить на маленький специальный (сервировочный) столик, который придвинут к тому краю стола, где сидит хозяйка.

Праздничная сервировка. Стол для праздничного обеда или ужина накрывают белой скатертью. Хорошо поставить на стол цветы — небольшие букеты в низких и широких вазочках.

В центре стола обычно ставят вазу с фруктами, судки с перцем, горчицей, уксусом. Хорошо расставить в нескольких местах маленькие солонки. Ближе к центру размещают холодные закуски. Хлебницы ставят на разных концах стола. Напитки расставляют ближе к центру, по средней линии стола, в разных местах. На равном расстоянии друг от друга расставляют большие мелкие тарелки. Поверх мелкой тарелки ставят закусочную, а с левой стороны — маленькую, пирожковую. Столовые приборы располагают так же, как и при повседневной сервировке. При сервировке особенно торжественных обедов к обычным столовым приборам можно добавить закусочные и рыбные. В этом случае рядом со столовой вилкой кладут рыбную и закусочную, а рядом со столовым ножом — рыбный и закусочный.

Прибор для десерта, если позволяют размеры стола, кладут перед тарелкой. Десертный нож, вилку и ложку можно подать вместе с десертной тарелкой в конце обеда.

Ко всем кушаньям и закускам рекомендуется подавать отдельно ложки, вилки, лопаточки или щипцы.

Словарик кулинара

Азу — второе блюдо. Готовят из мякоти говядины, баранины или свинины.
Андоб — крепкое мясное желе.
Антрекот — межреберная часть говядины, а также жаркое из нее; отбивная говяжья котлета.
Аспази — мякоть телятины, птицы, рыбы, измельченная в мелкую массу путем протирания и взбивания.

Бараничик — мельхиоровая миска с крышкой.
Бекон — продукт из туши молодой свинины, специально разделанной и засоленной или копченой.
Бефстроганов — второе блюдо, готовят обычно из говядины.
Бешамель — молочный соус разной густоты.
Блаширование — ошпаривание продуктов кипятком или паром.
Бордюр — украшение из теста, масла.
Брез — мясной сок, жирный бульон.
Буженина — жареная или запеченная бескостная тазобедренная часть полутуш молодых свиней со слоем шпика, как правило, не более 2 сантиметров.
Букет — зелень петрушки, укропа и сельдерея, связанная в пучок. Используется для варки бульонов, тушения мяса, рыбы.

Ветчина — в быту окорок обычно называют ветчиной.
Водяная баня — посуда с решеткой на дне, заполняется водой. В ней проваривают продукты, не требующие кипячения.
Высадить — сгустить выпариванием, т. е. выпарить всю жидкость.

Галантин — фаршированная птица без костей.
Гарнир — продукты, подаваемые для дополнения блюд.
Гляс — прозрачное фюме.
Гренки — подсушенные и подрумяненные ломтики мякиша белого хлеба.

Дастархан — накрытый скатертью стол.
Дефростация — размораживание мороженых продуктов.
Дичь — дикие птицы и дикие звери, которые служат объектом охотничьего промысла и спортивной охоты и мясо которых употребляется в пищу.
Дуршлаг — сетчатый сосуд, предназначенный для отцеживания жидкости из сырых (при мытье) и вареных овощей, фруктов, макаронных изделий и других продуктов.

Желатин — смесь белковых веществ, получаемых вывариванием костей, обрезков кожи, хрящей и т.п. Желатин хорошо растворяется в теплой воде и, охлаждаясь, застывает в студнеобразную массу. Употребляют для приготовления желе, заливных, студней.
Желе (ланспиг) — мясной или рыбный бульон с желатином. Используется для заливных блюд.
Жженка — водный раствор пережженного сахара темно-коричневого цвета. Используется для подкрашивания соусов и пр. На килограмм жженки расходуется 780 граммов сахара.

Заколеровать — обжарить до появления румяной корочки.
Запанировать — обвалять в сухарях или муке.
Зачистить — снять с мяса лишний жир и удалить сухожилия, пленки.
Зеленое масло — мелко нарезанная зелень петрушки и укропа, смешанная со сливочным маслом.

Кабареты (менажницы) — специальная посуда для подачи к столу различных закусок. Чаще всего имеет вид подноса, разделенного перегородками на несколько частей, иногда на подносе размещают невысокие съемные сосуды. В центре обычно имеется отделение или сосуд с крышкой для сливочного масла. Остальные сосуды (без крышек) предназначаются для закусок. Очень удобны при сервировке стола, так как занимают мало места.
Карбонад — жареный или запеченный кусок свинины без костей из филейной части туши, со слоем жира не более 0,5 сантиметра.
Квисы — ножки домашней птицы или дичи.
Кинза — пряная трава.
Кисе — большая пиала.
Кляр — жидкое тесто, в котором обмакивают кусочки продукта для обжаривания в кипящем жире. Приготовляется по рецептуре: мука пшеничная 1000 грам-

мов, молоко 1000, соль 25, яйца 31 грамм.

Кнели — клецки, приготовленные из специального фарша — рыбы, телятины, кур или дичи.

Колер — румяный цвет поверхности продукта после жарки, запекания и выпекания.

Конверт — трубочка из бумаги, свернутая конусообразно, или холщевый кондитерский мешок с металлической трубочкой. Служит для шприцевания изделий.

Консистенция — состояние плотности продукта, соотношение между жидкой и густой частью.

Консоме — прозрачный, крепкий бульон из мяса или дичи.

Корбовать — нарезать продукты узорами, зубчиками и другими видами украшений.

Корейка — свиная или телячья грудинка.

Коринка — сушеный черный мелкий виноград без семян.

Крутон — кусочки белого хлеба определенной формы, подсушенные в духовом шкафу или поджаренные в масле.

Кулебяка — продолговатый пирог с мясом, рыбой и т. п.

Кулеш — жидкая пшенная каша.

Курдюк — жировое отложение у хвоста некоторых пород овец.

Лангет — удлиненный, тонко отбитый кусок говядины в виде языка с закруглением с одной стороны.

Ливер — продукт из печени, легкого, сердца, селезенки убойных животных.

Льезон — жидкость для смачивания продукта и последующей его панировки. Рецептура: 1 яйцо, молоко или вода 40—50 граммов, соль 2 грамма.

Лярд — топленое свиное сало.

Майонез — вырабатывают из жидких рафинированных растительных масел, яичного желтка, сухого молока и некоторых добавок, придающих ему специфический вкус и запах (горчица, уксус, соль, сахар, специи и пряности).

Мангал — специальная жарочная печь для жарения шашлыков, распространена на юге и юго-востоке СССР

Маргарины — группа твердых пищевых жиров, вырабатываемых из растительных масел и животных топленых жиров.

Меланж — замороженная смесь яичных желтков и белков в естественной пропорции. Одно куриное яйцо заменяет 43 грамма меланжа.

Меню — перечень блюд и напитков к завтраку, обеду, ужину.

Мусат — стальной конусный стержень с мелкой насечкой для правки ножей.

Обвалять — катая с боку на бок, покрыть чем-нибудь (мукой, сухарями, манкой и т.п.).

Обдать — окатить, облить сразу со всех сторон.

Обжарить — слегка поджарить со всех сторон.

Огузок — мясо на задней части туши.

Окорок — мясной продукт, приготовляемый из тазобедренной или плечелопаточной частей мясных или беконных свиных туш.

Окрошка — холодное кушанье из кваса с разной зеленью и мелко нарубленным мясом.

Откинуть — отделить продукт от жидкости через сито или дуршлаг.

Отколеровать — раскалить жир, чтобы полностью удалить из него влагу.

Отсушить — выложить на чистую бумагу жаренный во фритюре продукт.

Оттянуть — осветлить бульон, ланспиг желе, сделать их прозрачными.

Пай — обжаренный картофель, нарезанный соломкой..

Панирование — покрытие поверхности сырого или вареного продукта слоем муки, молотых сухарей или измельченным мякишем хлеба. Перед панированием полуфабрикаты солят, перчат, а чтобы панировка прочно удерживалась на поверхности, изделие смачивают льезоном. Панировка — это оболочка, как говорят, «рубашка» изделия, которая придает ему красивый внешний вид, улучшает вкус, разнообразит блюдо по форме. Благодаря румяной и хрустящей корочке блюдо сохраняет сочность.

Пассеровка — легкая обжарка нарезанных лука, моркови, кореньев, томатапюре в слабо нагретом жире, без придания корочки. Пассерованные лук и коренья обладают более ароматическим запахом, чем обжаренные при высокой температуре.

Пикули — набор маринованных овощей: мелкие огурцы до 50 миллиметров (корнишоны), мелкий лук-шалот, фасоль, зеленый горошек, цветная капуста и другие овощи.

Припустить — довести до готовности в собственном соку в плотно закрытой

посуде с добавлением небольшого количества воды, бульона, жира.

Проварить — варить, помешивая, на слабом огне, не допуская кипения.

Рагу — второе блюдо, приготовляемое из мясных продуктов или из овощей. Мясные продукты рубят на небольшие куски вместе с косточками.

Ромштекс — второе блюдо. Готовят из говядины.

Ростбиф — готовят из целого куска говядины.

Салма — крепкий и прозрачный обезжиренный бульон, полученный от варки мяса, заправленный перцем, луком, горчицей и др.

Сандвич — два сложенных вместе ломтика хлеба с маслом или какой-либо закуской (колбаса, сыр, ветчина, рыба и т. п.) между ними.

Сантан — крепкий бульон, заправленный уксусом и поджаренным на масле красным перцем.

Сорпа — концентрированный, прозрачный, обезжиренный бульон, заправленный перцем, луком, горчицей и пр.

Сочек — мясной сок, полученный от жарки мясопродуктов. Богат экстрактивными веществами, используется как подливка к жареному мясу.

Специи (пряности и приправы) — вкусовые ароматические вещества, применяемые при изготовлении различных блюд. Содержат эфирные масла и другие вещества, способствующие улучшению вкуса и аромата блюд.

Субпродукты — внутренние органы и некоторые части туш убойных животных, используемые в пищу.

Сухие духи — порошкообразная смесь пряностей, обычно в следующем соотношении на 100 граммов: корица 40 граммов, гвоздика 12, перец душистый 12, перец черный 4, бадьян 8, мускатный орех 12, кардамон 4, имбирь 8 граммов.

Сырке-лагман — уксус коричневого цвета. Готовится из отрубей, ржи крупного помола, проса, гороха и ячменя. После длительной закваски всей массы разводится кипяченой водой. Процеженная жидкость этой массы содержит 1—2 процента уксусной и молочной кислоты органического происхождения.

Тандыр — специальная печь.

Тартар — соус майонез с корнишонами.

Тефтели — второе блюдо. Готовят из говядины, телятины, баранины, свинины, кролика, а также из рыбы.

Ткемали — плоды одного из видов слив, растущих на Кавказе.

Томат-паста — протертая масса зрелых помидоров, уваренная в 6—8 раз и герметически укупоренная в жестяные или стеклянные банки, в тюбики или расфасованная в бочки с добавлением соли.

Томат-пюре — протертая масса зрелых помидоров, уваренная в 2—3 раза; от томат-пасты отличается значительно меньшей концентрацией сухих веществ.

Тост — специально приготовленный бутерброд.

Тостер — электрический прибор для приготовления гренок.

Фри — изделия, изжаренные в избытке жиров.

Фритюр — жир (топленое масло, топленое сало или смесь топленого сала с рафинированным растительным маслом), разогретый до 180°С (до появления дымка). Применяется для обжаривания различных продуктов и изделий путем погружения в жир.

Фритюрница — алюминиевый сосуд с крышкой, в корпусе которого расположен трубчатый электронагревательный элемент. Снабжена терморегулятором. Предназначена для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд во фритюре. Укомплектована 6 вилками, на которые накалывают нарезанные небольшими кубиками мясо, рыбу или овощи.

Фюме — мясной концентрированный бульон, выпаренный до густоты желе.

Цедра — измельченная или высушенная апельсинная или лимонная кора.

Шашлык — второе блюдо. Готовят из говядины, баранины, свинины и рыбы, жарят над углями, нанизав мясо на вертел или металлическую шпажку (шампур). Можно приготовить на сковороде.

Шашлычница электрическая. При приготовлении шашлыка кусочки мяса нанизывают на 4—6 шпажек (шампуры), приводимых во вращение вручную или при помощи электродвигателя. Снабжена жарочными решетками, что позволяет жарить в них мясо и рыбу порционными кусками, готовить отбивные котлеты и бифштексы, печь яблоки, картофель, обжаривать хлеб.

Шинковать — нарезать, измельчать продукты так, чтобы кусочки были одного размера, формы и веса.

Шинковка — деревянная доска с укрепленными на ней пластинчатыми ножами. Между ножами и доской имеются зазоры, от величины которых зависит толщина нарезаемых ломтиков.

Шницель — второе блюдо. Готовят чаще всего из свинины.

Шпик — подкожное свиное сало, равномерно просоленное в кусках, со шкуркой или без нее. Иногда коптят.

Шприцевать — украшать из кондитерского мешка (конверта) с трубочкой разные изделия.

Электрогриль — жарочный шкаф с нагревом инфракрасным излучением (от электронагревательного элемента).

Предназначен для приготовления мясных и рыбных блюд. Мясо или тушку птицы насаживают на вертел и закрепляют зажимами. При медленном вращении мясо равномерно обжаривается. Для жарки котлет, рыбы, приготовления гренок имеются решетки; для стекания сока и жира — поддон.

Эскалоп — второе блюдо; обычно нарезают из свиной, бараньей, телячьей корейки по 2 ломтика на порцию.

Список использованной литературы

Частный П. М. Национальные блюда Казахстана. Алма-Ата: Казгоениздат, 1962.
Частный П. М., Беспалов И. И., Лебедев А. С. Самобытная кухня. Алма-Ата: Казахстан, 1965.
Частный П. М., Вейнгардт И. 150 кулинарных рецептов. Алма-Ата: Казгосиздат, 1964.
Коллектив авторов. Кулинария. М.: Госторгиздат, 1955.
Частный П. М., Черекаева И. А. Мясо и мясные блюда. Алма-Ата: Кайнар, 1976.
Ганецкий И. Д., Древаль И. Г., Катаев П. С. Лечебная кулинария. М.: Медгиз, 1953.
Краткая энциклопедия домашнего хозяйства. М.: Советская энциклопедия, 1984.
Массо С., Рельве О. Мясные и грибные блюда. Таллин: Валгус, 1982.

Указатель номеров рецептов

Национальная кухня казахов

Холодные закуски

Горячие блюда

Блюда из говядины

Холодные блюда и закуски. Бутерброды

Блюда из баранины

Блюда из свинины

Блюда из мяса домашней птицы и дичи

Блюда из кролика и мяса диких животных

Кабанина

Оленина и лосятина

Мясо нутрии

Кухня разных народов

Закуски

Горячие блюда

344. Люля-кебаб (шашлык по-азербайджански)
345. Шашлык узбекский
346. Щам-кебаб (плов по-азербайджански)
347. Плов по-узбекски
348. Плов по-узбекски с чесноком
349. Плов по-узбекски с айвой или тыквой
350. Плов по-узбекски с курицей
351. Плов по-узбекски с горохом
352. Плов тоюг по-азербайджански
353. Плов с фрикадельками (таджикское блюдо)
354. Плов Александра Македонского
355. Тава-кебаб
356. Чалав (мясо по-туркменски)
357. Мясо по-карпатски
358. Жаркое по-кабардински
359. Жаркое по-карельски
360. Яхния из курицы
361. Утка с баклажанами
362. Утка по-крестьянски
363. Говядина по-монастырски
364. Кебаб из молодой баранины в пергаменте
365. Гювеч из баранины
366. Курица по-шведски
367. Индейка тушеная
368. Розеты из телятины
369. Крокеты картофельные с мясом
370. Тефтели по-гречески
371. Запеканка из свинины с рыбой
372. Кокот из печенки
373. Жульен с маслинами
374. Свинина, жаренная с луком
375. Штрудель с колбасой и капустой
376. Гусиные шкварки по-еврейски
377. Кисло-сладкое мясо по-еврейски
378. Капуста с колбасой по-испански
379. Капуста савойская, фаршированная мясом
380. Мититей — мясные колбаски по-молдавски
381. Мясо с чесноком по-молдавски
382. Каурма из баранины
383. Костица молдавская (свинина в кляре)
384. Биточки по-кишиневски
385. Сальник бараний
386. Тефтели «Новинка»
387. Фрикадельки в соусе по-молдавски
388. Бризоль из свинины по-молдавски
389. Почки телячьи брошет
390. Почки с мясным ассорти жульен
391. Рубец, тушенный с тыквой
392. Ростбиф по-английски
393. Бифштекс, жаренный на решетке
394. Колбаски, жареные на решетке
395. Курица по-английски
396. Баранина по-ирландски
397. Кролик в горшочке
398. Сандвичи по-английски
399. Жареный гусь по-английски
400. Курица, запеченная по-канадски
401. Суп луковый по-парижски
402. Говядина по-бургундски
403. Котлеты из курицы по-парижски
404. Спагетти по-болонски
405. Баранья корейка по-милански
406. Спагетти с ветчиной
407. Тушеная говядина или баранина
408. Суп из баранины по-гречески
409. Суп куриный а-ля уихази
410. Капуста, тушенная по-венгерски
411. Свиные отбивные по-венгерски
412. Мусака с баклажанами
413. Чорба
414. Чулама
415. Крокеты мясные
416. Телячьи ножки отварные
417. Печенка гусиная в соусе
418. Кьюфтета — рубленые котлеты
419. Чевавчичи — колбаски по-югославски
420. Салат из моркови с мясом
421. Кукси — вермишель по-корейски
422. Суп из корейской или пекинской капусты
423. Савсм-тхупль (солянка корейская)
424. Ляндиван (фрикадельки по-корейски)
425. Дзяю (жареная свинина по-корейски)
426. Салат из почек
427. Свинина кисло-сладкая
428. Почки ароматичные
429. Курица по-сычуаньски
430. Свинина, жаренная с перцем
431. Фаршированные помидоры
432. Свинина, жаренная с чесноком
433. Фрикадельки из свинины
434. Рагу из курицы
435. Курица в майонезе
436. Гренки с сосисками
437. Пудинг из ветчины
438. Ножки телячьи в тесте
439. Ветчина или колбаса в тесте
440. Свинина отварная
441. Стек свиной
442. Печенка свиная тушеная
443. Фляки по-варшавски
444. Бифштекс по-польски
445. Зразы по-варшавски
446. Зразы с горчицей

Праздничный стол

Диетические блюда

Гарниры к мясным блюдам

Соусы и масляные смеси

Содержание


кайнар